

હુંનર પોથી

અથવા

ધંધાદારીનો ભોમીઓ

જેમાં વિધ્યા હુંનર, વેહવાર, વૈદક વગેરે ઉપયોગી
નુસખા, જાદુઇ. તથા રસાયની અખત્રા,
ઇત્યાદી ઇત્યાદી, બધા મલીન

૨૦૦ હુંનરો છે.

કારીગરો તથા ધંધાદારીઓને માટે
રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર

બરજેરજી શોરાબજી છાપગર

ઠેકાણું—ખેતવાડી અગીઆરી મોહાલો ઘેર નાં ૨૦ મુંબઈ

ભાગ બીજો

આગ્રે ચોપડી સને ૧૮૬૭ ના રૂપમાં આકટ પ્રમાણે
રજીસ્ટર કરી છે.

મુબઈ:

ધી રાયલ પ્રીટીંગ પ્રેસ

ઈસવ ૧૮૮૦.

કીમત ફક્ત ત્રણ આના.

સાંકળીઉ ખીજ ભાગવું.

અ

	શરૂ
અક્ષર કાગળઉપર શોતેરા	૧૯૬
આગ હોલવવા માટે હેન્ડ-ગરેનેડ ...	૧૮૪
માઇસ પોમેડ ...	૨૦૧
એસેનસ, વાઇત રોઝ ...	૧૯૮
એસેનસ, બોકુએત ...	૧૯૮
એસેનસ, ન્યુ માઉન્ટે ...	૧૯૮
એસેનસ, વેસત એન્ડ ...	૧૯૮
એસેનસ, હેલીઓ લેસપ... ૧૯૮	
એસેનસ, એન. લીકા ...	૧૯૮
એસેનસ, બેંગમોતનું ...	૧૯૮
એસેનસ, કાટીનું ...	૧૯૮
એસેનસ, ગોલડ વાતર... ૧૯૮	
એસેનસ, જોકીકલબ ...	૨૦૦
એસેનસ, ન્યુ ગારદન ...	૨૦૧
એસેનસ, વીકતોરીઆ ...	૨૦૧
ઓઇલ પેનટીંગ પેક કરવા	૨૦૩

ઈ

ઇંડાંમાં મરઘી કે મરઘો	૧૮૮
-----------------------	-----

ઉ

ઉદરોને નશાડવાની રીત...	૨૦૮
ઉદરને માટે મેલવણી ...	૨૦૮

ક

કલાઇ કરેલાં વાસણમાંથી સીસું સોધી કાઢવું...	૧૮૫
કપડાપર પડેલા શાહીના દાઘ કાઢવા ...	૧૯૪
કાચને માટે મેલવણી ...	૧૯૦
કાગળ વળાવા માટે ગુંદર	૧૮૧
કાગળ ઉપરથી શાહીના દાઘ કાઢવા ...	૧૯૨
કાગળ કારખોલીક એસીડના	૨૦૦

શરૂ

કાચનો ભુકો ...	૧૯૮
કાચના ગોલાને રૂપેરી કરવા ...	૧૮૩
કાલી શાહી ...	૨૦૬
કીશોરીન ધાતું ...	૧૮૬
કીડીઓને દુર કરવી ...	૨૦૮
કુચુક બંધાકીંગ ...	૨૦૬
કુચુક આઇલ...	૨૦૬

ખ

બોકુ લસણુયુ...	૧૯૭
ખુશબો ઊંદરને માટે ...	૧૯૭

ગ-ઘ

ગુંદર કુગાઇ નહી જાય ...	૧૮૫
ગરેણુને માટે ધાતું ...	૧૮૭
ગતાપરચાની મેલવણી ...	૧૮૯
ગાલ ગોલાખી કરવા ...	૨૦૩
ઘોડાની ખડીમાં પુરવાની મેલવણી ...	૧૯૦

ચ-છ

ચીતાર પાડવાના કામજને તેલથી પારદર્શક કરી પાછુ અશલ સ્થીતીમાં કેમ લાવવું ...	૧૮
ચુણાના દાઘ કાઢવા ...	૧૮
ચામડા માટે મેલવણી ...	૧૯
ચામડાને જલવવા ...	૨
છરીઓની ધાર માટે મેલવણી ...	૧

જ

જશત ઉપર કાગળ ...	૧૮૨
જરમનશીલવરને શાફ કરવા ...	૧૯૨

જેલીપર ધુમ નહી ચઢે... ૨૦૪	શકે
જાહેડા જોખને ખીમારીની	
પરીક્ષા ... ૨૦૪	
જીભ ઉપરથી ખીમારીની	
પરીક્ષા ... ૨૦૫	
કંડક પેદા કરનારી	ક
મેલવણીઓ ... ૨૮૭	
તરેશીંગ કલાક ... ૧૮૧	ત
તરેશીંગ પેપર ... ૧૮૧	
ત્રાખાપર કોતરવું ... ૧૮૨	
તીતરેને સાફ કરવી ... ૧૯૬	દ
દાગીજીને ચલક કાઢવી ... ૧૯૫	
ધાતું જલદી પીગલે એવી ૧૯૭	ધ
પોલાડપર કોતરનારી મેલ	
વણી ... ૧૮૨	
પ્રીસાસ મેતલ ... ૧૮૬	
પીચમેક ... ૧૮૬	
પેરીશ મેતલ... ૧૮૭	
પીપેને સાફ કરવા ... ૧૯૫	
પીતલને સાફ કરવું ... ૧૯૬	
પરચુમ એમપરેશ યુજીની ૨૦૧	
પોમેતમ લાલ ... ૨૦૧	
પોમોડ આધશ ... ૨૦૧	
પીશાખની પરીક્ષા ... ૨૦૬	
ફોરોયીદા વાતર ... ૨૦૨	ફ
ફરેચ શીમેંટ... ૧૯૮	
ફરેચ તાઇપ... ૧૮૭	
ફોતોગ્રાફ ઉપરથી સાફી	
ના ડાખ કાઢવા ... ૧૮૧	
ખરેનફેલડ વાતર ... ૨૦૨	ખ
ખાતલીઓ માટે કાગળ ... ૨૧૦	

ખાતલીઓ પરના લેખલો... ૧૮૯	શકે
ખુતને પાણી નહી લાગે ... ૧૮૨	
ખુતને માટે બલાકી મ ... ૧૮૧	
ખુતને સાફ કરવા ... ૧૯૧	
જુકી રૂપાના વાસણો માટે. ૧૯૬	જ
જુકી શોનાના વાસણો માટે ૧૯૬	
જુકી ચામડીને માટે ... ૨૦૩	
મયુઝીક પીરીટીંગ પલેટ. ૧૮૭	મ
માફનીનો શામન ... ૧૮૪	
માખણને શીઘ્ર રાખવું... ૧૯૮	
મીનપાલીશ કરવાનું ... ૧૯૫	
મેલવણી પતરાપર ... ૧૮૪	
મેલવણી પીકચરફરેમ માટે ૧૯૧	
મેલવણી લોહલા માટે ... ૧૯૩	
મેલવણી ગલતાં પીપ માટે. ૧૯૩	
મેલવણી પોશતની ટીકીટો	
માટે ... ૧૯૪	
મેલવણી પથરની કુંડીઓ. ૧૯૪	
મેલવણી ચલક કાઢવા... ૧૯૫	
રખરખું તેલ ... ૧૮૩	ર
રખરની શુકાયલી નલીઓ. ૧૮૮	
રખરની કાંસકીઓ ... ૧૯૦	
રમકડાં, પુતલાં ... ૧૯૨	
રૂપાને સાફ કરવું ... ૧૮૪	
રૂપાને મલતી ધાતુ ... ૧૮૬	
રૂપાને સાફ કરવા ... ૧૯૬	
રંગ છાપરાં માટે ... ૨૦૩	
રંગની પીછીઓ ... ૧૮૪	
રંગ પેટીઓપર ... ૧૮૧	
રેતી બહુ રંગની ... ૨૧૦	
લાંબી વેહેર અને તેલની.. ૧૯૩	લ
લાંબી વેહેર અને શરશની ૧૯૩	
લાંબી ચુજીની ... ૧૮૪	

	૨૬૩	
લાંબી ફરેચ ...	૧૯૪	
લાંબી વાલપેપર માટે ...	૧૯૩	
લાંબી લેખલો વજગાવા માટે	૨૦૦	
વ		
વાઇન દારૂ માં બેલેલી ફટકી	૧૮૬	
વીનાગરી રૂઝ...	૨૦૩	
સ		
સંઝેમરમરને શાફ કરવો.	૧૮૩	
સરકામાં બેલેલી એસીડ...	૧૮૫	
સીકા, ચાંદની ધાતુ	૧૮૬	
સાધારન તામ્બ	૧૮૭	
સરસ, લાકડાના વાસણ...	૧૮૩	
સરસ, કાચ તથા પથ્થર...	૧૮૩	
સાથ સરકાનો લાધ	૧૮૫	

	૨૬૬	
સંઝેમરમરના પુનલાં ...	૧૯૬	
સરસ પાણીથી બીજાય		
નહી ...	૨૦૦	
સાથુ પેચવલી	૨૦૪	
સાથુ કપુરનો...	૨૦૪	
સરસ ચોપડીઓ માટે ...	૨૦૭	
સાંઈ સ્તીક્ષપેન માટે ...	૨૧૦	
હ		
હાડકાને શાફ કરવા ...	૧૮૮	
હાથની નાડી ...	૨૦૬	
થીદાંત ઉપર રૂપાનો દોર.	૧૮૮	
હાથીદાંત ખોટા	૧૮૮	
હાથીદાંત પીણું ધએણું...	૧૮૭	

હુંનર પોથી

અથવા

ધંધાદારીનો ભામીઆ.

ભાગ બીજો.

૧૦૦૧ ફોતોગ્રાફ ઉપરથી સાહીના દાઘ કાઢાડવાની રીત—જો ફોતોગ્રાફની ઉપર લખવાની કાલી સાહીના દાઘ પડ્યો હોય તો “ડાઈલ્યુટ શોલ્યુશન આફ ઓક્ઝાલીક એસીડ” પીછીથી તે દાઘ ઉપર લગાડવું.

૧૦૦૨ “તરેસીંગ કલાઈ” બનાવવાની રીત—“કુનેડા બાલશમ” ને તરપીતનમાં પીગલાવી તેમાં વેલાતી એરંડયા તેલના થોડાં ટીપાં નાખી મેલવવા. એ વારનીસ કપડાં ઉપર પીછીથી લગાડવું.

૧૦૦૩ “તરેસીંગ પેપર” બનાવવાની રીત—અરધો આંઊંસ “બાલશમ આફ કુનેડા” માં પાચ્ચા આંઊંસ “સ્પીરીટ આફ તરપીતન” નાખી એક શીશીમાં નાખીને ખુબ હીલવ હીલવ કરી પીગલાવી મેલવી નાખવું. પછી સારા “તીશયુ પેપર” ની એક બાજુપર નરમ પીછીથી લગાડવું. પછી એરન ઉપર શુકાતું નાખવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૬૯૨) S. 156.

૧૦૦૪ કાગળ વલગાવવા માટે ગુંદરની સીસી—આએ રીતનો બનાવેલો ગુંદર કાચની નાહાની સીસીઓમાં ભરી વેચવામાં આવેલો:—“દેક્ષ્ટ્રીન” (Dextrine) ૨ ભાગ, “આસીટીક એસીડ” ૧ ભાગ, પાણી ૫ ભાગ, “ઓક્ઝાલેટ” ૧ ભાગ. એ બધાને મેલવી નાખવું.

૧૦૦૫ લાકડાંની પેટીઓ તથા પીપો ઉપર મારકા પાડવા માટેનો રંગ—દીવાની કાજલને તરપીતન

તેજની અંદર મેલવી નાખવી, મેલવતી વખતે તેમાં થોડું અલસીનું તેલ નાખી બધાને સારીપેટે મેલવી દેવો. એ રંગ અથવા સાદીને મારકો પીછીથી પાડવો. (શુઓ ખીજ રીત નાં ૧૦૦૬)

૧૦૦૬ ખીજ રીત—હીવાની કાગળને પીગલાવેલા સરસ અને પાણીમાં સારીપેટે ઘુંટી નાખી લખાએ એવું પાટલું કરવું. પીછીએ કરી એ શાહી અથવા રંગનો મારકો પાડવો.

૧૦૦૭ જસત ઉપર કાગળને વલગાવવાની રીત
આઠાની લાહીમાં થોડું તરપીતન તેલ નાખી મેલવી દેવો.

૧૦૦૮ બુતને પાણી નહીં લાગે એવા (વાતર પુરૂ) કરવાની રીત—મટોડીના એક વાસણમાં અલસીનું તેલ એક પેંટ રેડી તેમાં બકરાની ચરખી ચરધો રતલ, મધ માખનું મીન ચરધો રતલ અને રાજમનો એક કટકો નાખી સુકુલા ઉપર મુંડી તાવીને લાકડીથી હીલવ હીલવ કરી મેલવી નાખવું. પછી એ મેલ વણી જરા ડુકી જેવી ગરમ હોએ તેટલાંજ પીછીએ કરી બુતની ઉપર લગાડવી, શુભાવા પછી ફરી બીજે હાથ પીછીથી લગાડવો. F. 53.

૧૦૦૯ ચીતાર પાડવાના કાગળને તેલથી પાર શક કરી પાછું અસજ સ્થિતીમાં કેમ લાવવું ?—કાગળ ઉપર પ્રથમ એરંડીયું લગાડવું જેથી તે પારદર્શક થશે. તે ઉપર ચીત્ર ચિતારી લીધા પછી “અલ્હોદલ” ના પાણીમાં કાગળને બીજ વીઆથી તેલ તેમાંથી પાછું દુર થઈ જશે.

૧૦૧૦ પોલાડપર કોતરનારી મેલવણી—“આસીડીક એસીડ” ૪ ભાગ મેજરથી માપીને લેવું. પછી તેમાં ૧ ભાગ “સ્પીરીટ આફ વાઇન” નામી મેલવી દેવો, પછી તેમાં ૧ ભાગ “નાઇટ્રીક એસીડ” હુમેરો. જે તખતી ઉપર કોતરવું હોય તે તખતી ઉપર મીનનું પર કરી જીણા શુષ્કઆથી તે કોતરી કાઢાડવું, અને તેની ધરતી બાજુપર મીનની પાલ કરવી. પછી તેમાં એ મેલવણી રેડવી એ ટલે એક મીનીટમાં તો તે પોલાડ કોતરાઇને ખોલ્લો રંગ થશે અને ૫ થીતે ૧૫ મીનીટમાં ઘેના રંગનું થશે. જેમ વધારે વખત રહેશે તેમ તે જંડું કોતરાવું જશે. F. 123.

૧૦૧૧ ત્રાંબાપર કોતરનારી મેલવણી—“નાઇટ્રીક એસીડ” ૧ ભાગ અને પાણી ૪ ભાગને મેલવી દેવો. એ મેલવણી ત્રાંબાનો ઉપર નાખ્યા પછી પાઆ કલાકથીતે એક કલાક સુધી રા

ખનું. જે તખતીપર કાનરવું હોય તે તખતીપર મીનનું પડ કરવું. પછી જીણા શુદ્ધઅ.થી તેની ઉપર જે કાંઈ કાનરવું હોય તે કાતરી કાઢાડવું અને તેની ફરતી બાજુપર મીનની પાલ કરવી. પછી તેમાં એ મેલવણી રેડવી કે જેથી એમાંનું આસીડ બાહાર ઘોલાઈ નહીં જાય. જેમ વધારે વખત રહેશે તેમ જીડું કાતરાવું જશે.

૧૦૧૨ બાલને શુભારા કરવાની રીત—માથાના બાલને સાફ કરવા માટે ઇંડાની શફ્ટીમાં થોડું પાણી અને જરા “લવંડર વાતર” નાખી સારીપેટે હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેખ એ મેલવણી બાલમાં એલીને લગાડવી. પછી શોભ પાણીથી બાલને સાફ કરવા, એટલે બાલ શુભારા થશે. F. 131.

૧૦૧૩ રખરનું તેલ કાઢવાની રીત—એક કહ રામાં ૯ રતલ સરસીયું તેલ રેડી ચુકુલા ઉપર મુકી એક રતલ “ઈંડીઆ રખરને કાપી જીણા કટકા કરી તેમાં નાખવા અને રખર પી મલી જાય ત્યાં શુધી ધીમી આંચપર ખડખડવા દેવો. F. 183.

૧૦૧૪ કાચના ગોલાઓને અંદરથી રૂપેરી કરવાની રીત—એક આંઝિંસ સોનું સીસું, અને એક આંઝિંસ ગોળ કલાઈને એક શોજ લોહાંની દહરાઈમાં નાખી ચુકુલાપર મુકી તાવીનું મેલવી દેવો. પછી તેમાં તરત એક આંઝિંસ “બીસમક” નાખવી. પછી તેની ઉપર જે કચરો મેલ આવયો હોય તે કાઢાડી નાખી ચુકુલાપરથી કહરાને ઉતારવી. પછી તેમાં દશ આંઝિંસ જીવતો પારો તરત નાખી સંભાલથી હીલવ હીલવ કરી મેલવવું. પણ એમ કરતી વખતે તેના ધુવે દમમાં જાય નહીં તેની ખુબ સંભાલ રાખવી, કેમકે એ ધુવે દમમાં જવાથી ઇજા કરેછે. પછી એ મેલવણીને મટોડીની નલીમાંથી કાચના ગોલામાં રેડી તેને ગોલ ફેરવવા માંડવું કે જેથી મેલવણી સધલી બાજુપર સરખી રીતે ફરી વલે. F. 216.

૧૦૧૫ સંગેમરમરની લાડીને સાફ કરવાની રીત—“સોડા” ૨ ભાગ “પમીશસ્તોન” (Pumice stone) ની બુકી એક ભાગ તથા એક ભાગ ઘણોજ બારીક વાટેલો ચાક. એ બધાને મેલવી બારીક ચારણીમાંથી ચાલી કાઢાડી તેમાં થોડું પાણી મેલવવું. પછી એ મેલવણીને સંગેમરમરની લાડી ઉપર ખુબ મસલવી જેથી તેની પર યડેલા દાઘ નીકલી જશે. પછી તેને સાબુના પાણીથી ઘોઈને સાફ કરી નાખવી. (જુઓ બીજી રીત નાં ૪૯૭)

૧૦૧૬ ચુણાના દાઘ કાઢવાની રીત—જે વસતુ પર ચુણાના દાઘ પડ્યા હોય તેની ઉપર થોડો સરકો લગાડીને સાફ કરવાથી નીકળી જશે.

૧૦૧૭ માહુગનીનો સામન સાફ કરવાની રીત—“રપીરીટ આફ તરપેનનાઇન” માં મીન પીગલાવીને તે સામન ઉપર લગાડવું અને પછી મજબુત હાથે એક દલાનેલના કપડાં વતે તેને ધસી ને સાફ કરવું.

૧૦૧૮ રૂપું સાફ કરવાની રીત—“પ્રીપેરડ ચાક” ૮ આંઝિંસ, તરપીતન ૨ આંઝિંસ, “ઓલકોહલ” ૧ આંઝિંસ, “રપીરીટ આફ કેમફર” ૪ દરામ, “લીકર આફ આમોન્યા” ૨ દરામ. એ બધાને મેલવી નાખવા. પછી જે રૂપાકામ સાફ કરવું હોય તે ઉપર આ મેલવણી વાડવાથી ધસડીને લગાડવી. પછી થોડા વખત સુધી શુકાવા દેઇને પછી સાફ કરવું. S. 28.

૧૦૧૯ કલર્થના પતરાના બનાવેલા દાઝડાપર લેખલ વલગાવવાની મેલવણી—એક વાસણમાં શેખને સરસ નાખી તેને પાણીમાં પીગલાવે. પછી તે પીગલાવેલા સરસને જલદ સરકામાં નાખી ઉકાલવે અને ગરમ થતી વખતે તેમાં ઝીણો દલેલો ધકનો આતો નાખીને એ મેલવણી લાઠી જેવી બાડ કરીને ચુહલાપરથી ઊતારી પાડવું.

૧૦૨૦ આઝ હોલવવા માટે “હુન્ડ ગરેનેડ”—સાધારન નીમખ ૨૦ રતલ, નવશાગર ૧૦ રતલ અને પાણી ૭ ગયા લન. એ બધાને પીગલાવી કાચના મોહટા બાતલાઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારવે. પછી એ બાતલાઓ આગની ઊપર જોરથી ફેંકવા એટલે બાતલા ભાગી જઇને તેમાંનું પાણી આતશ ઊપર પડીને આ ગતું જોર નરમ પાડશે. પણ એ બાતલાઓ ધણાજ પટલા કાચના બનાવેલા હોવા કે જેથી તે બાતલાને કાંઈપી કઠણ ચીજની શામે જોર માં ફેંકવાથી તરત ભાંગીને કટકે કટકા થઇ જાય.

૧૦૨૧ રંગનો પીછીઓ રંગથી શુકાઈને કઠણ થયેર જેવી થઈ ગઈ હોય તેને નરમ કરવાની રીત—તેવી પીછીઓને તરપીતન તેલમાં બોલી સખવી. પણ તે તેલને થોડ થોડે કલાકે બદલી આ કરી બીજા શાળ તેલમાં પાછીઓને બોલી રાખવી. એટલે તરપીતનથી તે પીછીમાનો રંગ પીગલી જઇને નરમ

થશે. જે પીછીયી રંગ લગાડ્યા પછી તેની પીછીઓને તરત તરપી તન તેજમાં ઘોઈ કાઢાડી હોય તો નરમ રહેશે.

૧૦૨૨ કલાઈ કીધેલાં વાસણમાં કલાઈ સાથ સીસું મારેલું હોય તે શોધી કાઢવાની રીત—કલાઈ મારેને જે વાસણ કલાઈ કરવા આપવામાં આવેછે તેમાં તેઓ મોઢી કલાઈને લીધે ચોખ્ખી કલાઈ વાપડના નથી, પણ સીસાની મેલવણી વાલી કલાઈ વાપડેછે કે જે મેલવણીમાં જે ભાગ સીસું અને એક ભાગ કલાઈ આવેછે અને એવી મેલવણીથી કલાઈ થયેલાં વાસણોને બોજન પકાવવાના ઉપયોગમાં લીધાથી સીસાંનું ધીમું ઝેર ખોરાકમાં પસરી આપણા આવમાં આવેછે જેથી આગલ આલતાં તનદરોશતી માં ઘણો ખીગાડ કરેછે. દાક્ટર ડી. મેકડોનલડ એવો જાપાય બતાવેછે કે કલાઈમરો જે વાસણો કલાઈ કરી લાવે તે એકદમ ઉપયોગમાં લેવા અગાઉ તે વાસણ ઉપર ચોખ્ખી કલાઈ લગાડીછે કે નહીં તે વીશે તપાસ કરવાને કદી પછાત પડવું નહીં. તે રીત એછે કે:—એક કલાઈના વાસણ ઉપર એક સફેદ કપડાંની સાફ ચીંડી લઈને ઘસડો, પણ જે ઘસડવાથી પેનસીલના સરખો કાલો દાઘ માલમ પડે તો જાણવું કે સીસાની મેલવણી અંદર મારવામાં આવીછે.

૧૦૨૩ ગુંદર કુગઈ નહીં જાય તેમજ ગરમ હવાથી ખરાબ થઈને ખાતો વાશ નહીં મારી આવે એવો કરવાની રીત—આવલનો ગુંદર ૧ રતલ લેઈ તેમાં દોઢર ખાતલી પાણી રડી પીગલાવવો. પછી તેમાં લવંગના તેલના ૫ થી ૧૦ ટીપા નાખવા. એવી રીતનો બનાવેલો ગુંદર લગાડ્યા પછી જલદી શુકાઈ જાયછે.

૧૦૨૪ સરકામાં ભેલેલી “સલ્ફ્યુરીક એસીડ” શોધી કાઢવાની રીત—સરકામાં “સલ્ફ્યુરીક એસીડ” ભેલેલી છે કે નહીં તે શોધી કાઢવા માટે થોડો સરકા લેઈ તેમાં થોડો સ્તાર્ય ” (એક જાતનો કાંજનો આટો) નાખી મેલવી દેવો. પછી તે ને અરધા કલાક સુધી ઉકાલવો. પછી નેન થડો પડવા દેવો. જ્યાં રે ઘણો થડો પડે કે તેમાં “આયોદાઈન શોલ્યુશન”ના થોડા ટીપા નાખવા એટલે જે તે સરકામાં એસીડ ભેલેલી હશે તો તેનો રંગ બહુ થશે.

૧૦૨૫ સરકામાં ભેલેલી “નાઈટ્રીક એસીડ”

સોધી કાહડવાની રીત—“શોહચુશન આફ રાસરેટ આફ ઈ દીગો”માં થોડો સરકો નામી મેલવી દેવો, એટલે જો તેમાં “નાધત્રીક એસીડ” બેત્રેલી હશે તો એનો કમ પણ રંગ જણાશે નહીં. અથવા પીલા રંગની એ મેલવણી જણાશે.

૧૦૨૬ રાતા વાઈન દાફમાંથી બેલેલી ફટકી સોધી કાહડવાની રીત—થોડો રાતો વાઈન દાફ નમુના તરીકે લઈ તેને થોડી મીનીટ બ્રાન્ડલવા એટલે જો તેમાં ફટકી બેલેલી હશે તો એ દાફ રંગડા જેવો થઈ જશે, અને જો શોજો હશે તો એમનો એમ રહેશે.

૧૦૨૭ સીક્કા, ચાંદ (“મેડલ”) તથા ઉડકટ ઉપરથી છાપ અથવા નકલ લેવાની મીશ્ર ધાતુની મેલવણી—“બીસમક” ૪ ભાગ, સીસું ૨૫ ભાગ, કલાઈ ૨ ભાગ જુલ્યા મસાયલા સીસાના તાઈપ ૧ ભાગ. એ બધાને મધ્યમ ગરમીમાં તાવીને મેલવી નાખો.

૧૦૨૮ “કીસોરીન” નામની ધાતુ—આએ મેલવણીની ધાતુ રંગમાં ૧૮ થીતે ૨૦ “કરેટ” સોનાને બરાબર મલતી આવે છે. ત્રાંખું ૧૦૦ ભાગને તાવી તેમાં ૫૦ ભાગ જશત નાખી મેલવી દેવો. એ ધાતુના ઘડ્યાલના કોટલા વગેરે બનાવવામાં આવે છે એ ધાતુનો ચલકાત શારો નીકલે છે.

૧૦૨૯ “પ્રીસીસ મેટલ” નામની ધાતુ—ત્રાંખું ૬ ભાગ અને કલાઈ ૧ ભાગને સાથે મેલવી દેવો. આએ મેલવણી સોનાને રંગને મલતી થાય છે.

૧૦૩૦ “પીચબેક” નામની ધાતુ—આએ ધાતુની મેલવણીનો રંગ સોનાના જેવો થાય છે. “પીચબેક” નામનો એક ઇંદ્રે ૭ કસબો છે તેપરથી એ ધાતુનું નામ આપવામાં આવ્યું છે, કેમકે એ ધાતુ પેહલા તે દેશમાં બનાવવામાં આવી હતી. ત્રાંખું ૯૦ ભાગ અને જશત ૩૦ ભાગ. પેહલા ત્રાખાને તાવી પછી તેમાં જશતને મેલવી દેવું.

૧૦૩૧ સોનાને મલતી આવે એવી ધાતુ—૯૦ થી ૧૦૦ ભાગ ત્રાંખું ૫ થી ૭ ભાગ “એલ્યુમીનીયમ” અને ૨૫ ભાગ સોનું. એ બધાને સાથે તાવીને મેલવી દેવો. એ ધાતુ સોનાને એટલીતો બરાબર મલતી આવશે કે તે એકાએક તરત પારખી શકાશે.

નહી. એ ધાતુની મેલવણી કેટલીક જાતની જીવેલરી બનાવવામાં સોના ને મદદે વપરાયછે.

૧૦૩૨ રૂપાને મેલતી આવે એવી મીશ્ર ધાતુ—૨૫ ટકા “મેનગાનીઝ” (Manganese), ૫૫ ટકા ત્રાંચુ અને ૨૦ ટકા જશત. એ બધાને તાવીને મેલવી નાખવું. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૩૩)

૧૦૩૩ ખીજી રીત—૫ ટકા “મેનગાનીઝ”, ૧૦ ટકા “નીકેલ”, ૪૫ ટકા ત્રાંચુ અને ૪૦ ટકા જશત. એ બધાને તાવીને મેલ લવી નાખવું. (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૩૪)

૧૦૩૪ ત્રીજી રીત—૫ ટકા લોહદુ, ૨૦ ટકા “મેનગાનીઝ”, ૬.૫ ટકા “નીકેલ” અને ૪૦ ટકા જશત.

૧૦૩૫ પેરીશ મેટલ નામની ધાતુ—ત્રાંચુ ૮૦૦ ભાગ, નીકેલ ૧૬૦ ભાગ, કલ્કાઈ ૨૦ ભાગ, “કોબાલ્ટ” (Cobalt) ૧૦ ભાગ, લોહદુ ૫ ભાગ અને જશત ૬ ભાગ.

૧૦૩૬ સાધારણ (“કોમન”) ટાઈપ બનાવવાની ધાતુ—સીસું ૭૫ થીતે ૮૦ ભાગ, “એનીતીમની” ૨૦ થી ૨૫ ભાગ, ત્રાંચુ ૪ ભાગ, (જુઓ નાં ૧૦૩૭)

૧૦૩૭ ફરેન્ચ ટાઈપ મેટલ—સીસું ૫૫ ભાગ, એનતીમની ૩૦ ભાગ, કલ્કાઈ ૧૫ ભાગ.

૧૦૩૮ મ્યુઝીક પ્રીટીંગ પ્લેટ બનાવવાની ધાતુ—કલ્કાઈ ૧૦ ભાગ, જશત ૧૨ ભાગ, એનતીમની ૩ ભાગ, ત્રાંચુ ૧ ભાગ અને સીસું ૭૪ ભાગ.

૧૦૩૯ ગરેણા બનાવવાની પ્રોઝ ધાતુ—ત્રાંચુ ૮૨ ભાગ, કલ્કાઈ ૩ ભાગ, જશત ૧૮ ભાગ અને સીસું ૨ ભાગ. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૪૦)

૧૦૪૦ ખીજી રીત—૮૩ ભાગ ત્રાંચુ, ૧૭ ભાગ જશત, ૧ ભાગ કલ્કાઈ અને અરબો ભાગ સીસું.

૧૦૪૧ ઠંડક પેદા કરનારી મેલવણી—આએ નીચલી કાંઈખી મેલવણીની અંદર પાણીનું વાસણ અથવા દારની બાટલી મુકશે તો ઠંડો થઈ જશે.—નાઇટ્રેટ આફ એમોનીઅમ ૧ ભાગ અને પાણી ૧ ભાગને સાથે મેલવી નાખવું. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૦૪૨)

૧૦૪૨ ખીજી રીત—૪ ભાગ નાઇટ્રેટ આફ એમોનીઅમ ને ૩ ભાગ પાણી સાથે મેલવી નાખવું (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૪૩)

૧૦૪૩ ત્રીજી રીત—જુડેલો નવશામર ૩ ભાગ, શુરાખાર ૧ ભાગ પોટાસીયમ ક્લોરાઇડ ૬ ભાગ અને પાણી ૧૦ ભાગ (જુઓ ચોથી રીત નાં ૧૦૪૪)

૧૦૪૪ ચોથી રીત—નવશામરનો જુડેલો જુકા ૫ ભાગ, શુરાખારનો જુકા ૫ ભાગ, અને ૮ ભાગ ગ્લૅસબર સોલ્ટ (Glassber's salt) અને ૧૬ ભાગ પાણી (જુઓ પાંચમી રીત નાં ૧૦૪૫)

૧૦૪૫ પાંચમી રીત—આઈસને બાંગીને ખારીક કાઢેલો જુકા ૨ ભાગ અને નીમખ ૧ ભાગને સાથે મેલવી નાખો (જુઓ છઠી રીત નાં ૧૦૪૬)

૧૦૪૬ છઠી રીત—આઈસને બાંગીને ખારીક જુકા ૧ ભાગ અને નીમખ ૧ ભાગ (જુઓ સાતમી રીત નાં ૧૦૪૭)

૧૦૪૭ સાતમી રીત—આઈસનો જુકા ૩ ભાગ અને ૨ ભાગ ગ્લાઇસ્યુલેટ શલ્ફ્યુરીક એસીડ.

૧૦૪૮ ઈંડામાથી મરઘી કે મરઘો નીકલશે તે જાણવાની કલા—જો ઈંડાને એક છેડે જરા કરચલી હોયતો મરઘો નીકલશે અને જો બંધે છેડા શાફ શુવાબા હોયતો મરઘી નીકલવાની એવું એક ફરેંચમેન પોતાની તરણુ વરશ વેર તપાસ કરીને ખાતરીથી કહી શકેછે.

૧૦૪૯ હાથીદાંતને રૂપાંનો ઢાર ચઢાવવાની રીત—“ના ધવેટ આફ સીલવરના પીગમવેલા પાણીમાં હાથી દાંતના કકડાને જ્યાં સુધી ઘેરો પીલો રંગ પકડે ત્યાં સુધી બોલી રાખવું. પછી તેને ખાહર કાઢીને પાણીથી ભરેલા તમદેલમાં નાખો પછી એ તમદેલને લઈ જઈ તણ કલાક સુધી ત્રાડકામાં રાખી જુકા બ્યાકરે તે હાથી દાંત જીપર કાલે રંગ ચઢી બધું કાલુ જેવું થાય કે તેને ખહાર કાઢી તે કાલા રંગને સોબ કપડાથી ચોલીને સાફ કરશે તો રૂપેરી રંગનું તે હાથીદાંત થશે.

૧૦૫૦ ખોટો હાથીદાંત કેમ બતાવવો?—આઈસીંગલાસ ને ખરાંડી દારમાં નાખો, તથા ઈંડાના કાટલાંતે ઘણાજ ખારીક જુકા કરી તેમાં નાખી મરમ કરી મેલવીને લાહી જેવું કરો. જો એને રંગી ન કરવું હોયતો એમાં કાંઈખી જાતનો રંગ નાખી મેલવવું પછી મોલડ માં તેલ લગાડી આ મેલવણી મરમ હોય તેટલાંજ તેમાં રૂડી રૂપ તે સુગમ તાલાં સુધી રેલવા દેવો. એટલે જેવા આકારનો મોલડ હશે તેવો આકાર પકડશે.

૧૦૫૨ નવી જાતનું ખોડું હાથીદાંત—સફેદ ચીપડા લાખ ૧૦ ભાગ, હાથીદાંતનો વેહર ૮ ભાગ, “એસીનેડ આફ્રોડેડ, ૪૫ ભાગ કપુર ૫ ભાગ, એ બધીચીજો તોલીને લેવી. પછી એ બધાને બેલી દેઢ ગરમ કરી શુકવીને છુટા કરી પરેશમાં દાખી દેવો.

૧૦૫૨ રબરની ખુખાની પાણીની નલીઓ શુકઈ ગઈ હોય તેને પાણી નરમ કરવાની રીત—તેવી નલીઓને પેતરોલીયમ તેલમાં બોલી કાઢડી એ કાઢડા શુધી તાંગી રાખવી જેથી તેમાંનું તેલ ટીપાઈ જશે. એ પ્રમાણે એક બે વખત કરવું.

૧૦૫૩ આતલીઓપર મારેલા કાગળના લેખલોને જલવવાની રીત—ઈંડાની માલી કાઢડેલી સફેતીને નરમ પીછીએ કરી તેવા લેખલો ઉપર તેના એક હાથ મારવો. પછી તેને આતશનો તાપ દેખરાવવો અથવા ઉકલતા પાણીમાંથી નીકલતી ગરમ વરાલ ઉપર તે સફેતી બધાઈ જાય ત્યાંહાં શુધી ધરી રાખો. જ્યારે તે સુકાઈ જશે એટલે પા-રદરશક જણાશે તથા તેની ઉપર તેલની અથવા પાણીની કંઈની અસર થશે નહીં.

૧૦૫૪ ગટા પરચાની મેલવણી—આએ મેલવણી તુરાઈ, આરશીની ૫૨મા અને બીજા સોભાયમાન સામન બનાવવાના કામમાં આવેછે—ગટાપરચા ૪ ભાગ, વેહલબોન નો છુટા અથવા સીંગડાની પારીક છોલ ૨ ભાગ. એ બધાને તાવી પીગલાવી મેલવી દેવો. (જુઓ બીજી રીત નાં. ૧૦૫૫)

૧૦૫૫ બીજી રીત—ગટાપરચા ૩ ભાગ, હાથીદાંત અથવા હાડકાનો વેહર ૧ ભાગ, પાછપ કલે અરધો ભાગ. એ બધાને આ તરા ઉપર મુકી પીગલાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી ઉપલી મેલવણી કરતાં કઠણ અને ખોલ્લા રંગની થશે.

૧૦૫૬ છરીઓની ધાર કરવાને તથા પાણીશ કરવા માને કુચુકની મેલવણી—કુચુક (Caoutchouc) ૨૮૦ ભાગ, પાઉદર, હમિરી ૧૧૨૦ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ એ બધાને ચુકુંલા ઉપર મુકી મેલવી નાખવું (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૫૭)

૧૦૫૭ બીજી રીત—કુચુક ૨૮૦ ભાગ, એફાઇદ ૫૧૨ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ એ બધાને તાવી મેલવી નાખવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૫૮)

૧૦૫૮ ત્રીજી રીત—ગ્રેફાઇટ (Graphite) ૪૮૮ ભાગ, કુચુક ૨૮૦ ભાગ, દીવાની કાજલ ૬૩ ભાગ. એ બધાને તાવી મે-

લવી નાખવું (મુઝો ચોથી રીત નાં ૧૦૫૯)

૧૦૫૯ ચોથી રીત—“કુચુક,, ૨૮૦ ભાગ, “ઝીંકવાઇડ, ૧૧૨૦ ભાગ, હડતાલ પદ ભાગ. એ ખંધાને ઉપલી રીતે મેલવી નાખવું. ઉપલી ખીજી ત્રીજી અને ચોથી રીત છરીઓને પાલીશ કરવાના ક્રમમાં આવેછે.

૧૦૬૦ કાચને વલગાવા માટે ગટાપરચાની મેલવણી—ગટાપરચા ૧૦૦ ભાગ, બલેકપીચ અથવા એશફાલતમ ૧૦૦ ભાગ તરપીતન ૧૫ ભાગ. ગટાપરચાને બલેકપીચ અથવા એશફાલતમની સાથે તાવીને મેલવી દેવો. પછી ચુકાણા ઉપરથી નીચે ઉતારી થોડું થકું પડવા દેધને તેમાં તરપીતન રેડી મેલવી નાખવું. એ મેલવણી ગરમ હોય તેટલાંજ ભગાડવી. એ મેલવણી દરેક કાચને માટેછે પણ ચામડા ને શરી પેઠે વલગાવી રાખેછે.

૧૦૬૧ ચામડાને વલગાવા માટે ગટાપરચાની (સીમિંટ) મેલવણી—ખાઈ શલકાઈડ આદ્ર કારબોનની અંદર ગટાપરચાને પીમલાવી શીરા જેવી એ મેલવણી કરવી. પછી તેમાં પેત્રોલીયમ (Petroleum) નામી નરમ કરી નાખવું. પછી જે ચામડાને સાંધવું હોય તેની પર એ મેલવણી પાટલી લગાડી ચામડાના કટકાને ખુબ જોરથી દાખી વમગાવવા.

૧૦૬૨ રખરની કાંસકીઓને સાંધવાની મેલવણી—ખાઈ સલકાઈડ આદ્ર કારબોનની અંદર ગટાપરચાનું શેલચુશન ઘણું નરમ કરી તેની ઉપર નાં ૧ લો કરી ચીડી મારવી તથા એક ખીજી સીસીમાં “ખાઈ સલકાઈડ આદ્ર કારબોનની અંદર ગંધકને પીમલાવી તેની ઉપર નાં ૨ જો કરી ચીડી મારવી. હવે કાંસકીના જે ભાગને વલગાવવો હોય તે બેડ ભાગ ઉપર નાં ૧ લા વાલી મેલવણી પીછીથી લગાડી મજબુત દાખીને વલગાવો. બ્યારે બરાબર શુકાયકે નાં ૨ જ વાલી મેલવણી પીછીએ કરી તેની ઉપર લગાડવી.

૧૦૬૩ ઘોડાની ખડીમાં પુરવાની ગટાપરચાની મેલવણી—ઘોડાની ખડીઓમાં પડેલી ફાટ તથા ચીરામાં પુરવા માટે આએ મેલવણી ઘણી શારીછે. “ગમ એમોનીઆક ૧૦ ભાગ તોલીને લેવો તથા શોળે ગટાપરચા ૨૦થી ૨૫ ભાગ તોલીને લેવો. પેહલા ગત, પરચાને ૧૯૫ દીગરથી તે ૨૧૨ દીગરી ફેરનહીતની ગરમી થુધી ગરમ કરી તેમાં “ગમ એમોનીઆક નો જુકો નાખી તે બધું મલીને એક શરખુ થાય ત્યાં થુધી હીલવ હીલવી કરી મેલવી નાખવું બ્યારે

પડે ત્યારે એ મેલવણી તરમ થાય ત્યાં સુધી તેને ગરમ કરવી પછી જે ઢેકાણે એ મેલવણી લગાડવી હોય તે જગાને શાક પેટે કાઢ કરવી પછી ખડીમાં પડેલી ફાટમાં એ મેલવણી ગરમ કાઢેલી છરીના પાણી એ કડ તેમાં પુરવી. જ્યારે તે થાંડી પડશે એટલે કઠણ થઇ જશે. એટલુજ નહીં પણ નાખના ખીલા પણ તેમાં થોડા શકશે.

૧૦૬૪ પીકચર ફરેમ બનાવવાની મેલવણી—સરસને પાણી માં બીજવી રાખો. પછી ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં એ સરસનું વાસણ મુકી સરસને શારી પેટે ઉકાલવો. એ પરમાણે તમચાર કાઢેલો, સરસ ૧૩ ભાગ, મુઝદારસીંગનો છુકો ૪ ભાગ, સફેતો ૮ ભાગ, પલાસતર આઠ પેરીશ ૧ ભાગ, બારીક ચારેલો લાકડાનો વેહર ૧૦ ભાગ. એ બધાને સરસમાં શારી પેટે મેલવી નાખો. પછી મેલડ માં પીછીએ ફરી તેલ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખવી એટલે જેવા ઘાટનો મોલડ હશે તેવો આકારની ફરેમ થશે.

૧૦૬૫. ખુતને માટે સસનું બલાટીંગ અથવા વારનીસ—બાવલનો ચુંદર ૪ આંજિશ, સાકર ૧ આંહિસ કાલી શાક પાચા પેંટ “સ્પીરીટ આફ વાઇન” ૧ આંજિશ. એ બધાને ...વી મેલવી દેવો. એ બલાટીંગ ખુત ઉપર લગાડ્યા પછી તે બર. સુકાતું નથી. (જુવો બીજી રીત નાં ૧૦૬૬) F. 53.

૧૦૬૬. બીજી રીત—એક પેંટ કાલી સાહીની અંદર ૨ આં. જિસ સાકર, ૪ આંહિસ બાવલનો ચુંદર, એક ગલાશ “પોરટ વાઇન” એક ચમચો “ઓઇલ આફ વીટ્રીઅલ” અને જરા “પ્રશીયન બ્લુ” નાખી બધાને પીગલાવીને મેલવી દેવો. જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૦૬૭ F. 53.

૧૦૬૭. ત્રીજી રીત—ચુંદર ૨ આંજિશ, ગોત્ર ૧ આંહિસ, કાલી શાક અરધી પેંટ. એ બધાને પીગલવા દેઇ મેલવવું પછી જલદ સ્પીરીટ આફ વાઇન એક ગલાસ લેઇ તેમાં લવંડરના તેલના થોડા ટીપા નાખવા. જ્યારે તેલ મલી જાય કે પેલી શાહીમાં એ સ્પીરીટને રેડીને શારીપેટે મેલવી નાખવી. F. 53.

૧૦૬૮. ખુતને શાક કરવાની રીત—એક કાચની સીસીમાં ૧ દરામ “કલોરેટ આફ પોટાસ” નાખી તેમાં ૨ આંહિસ “દીશતીલ વાટર” નાખી નાખી પીગલવા દેવા. જ્યારે તે પીગલી જાય કે તેમાં ૨ આંહિસ મ્યુરીઆટીકએસીડ નાખવી. તારબાદ એક બીજી કાચની સીસીમાં ૩ આંહિસ આંગ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં અરધો આં-

ઉપ લીંચું સુગંધી તેલ નાખી સીસીને હીલવ હીલવ કરી મેલવી. દેવો. પછી એ મેક સીસીમાંની મેલવણીને એક સીસીમાં કરી મળ્યુત બુચ શારી પેટે હીલવીને મેલવી દેવો. પછી એ સીસીને રેહવા દેવો. જ્યારે કામ પડે ત્યારે એ મેલવણીમાં સોજું “રપંજ” (વાડજી) બોલી બુતની ઉપર લગાડી ખીખી ગરમીથી સુકવી દેવો. સુકાય એટલે નરમ બરાશથી ઉપર પાકીશ કરવી જોયી આમકું નવા જેવું દેખાશે. F. 53.

૧૦૬૯ જરમન શીલવરને શાફ કરવાની રીત—રોતન સ્ટોન (Rotten Stone) ના બારીક સુકામાં તેલ નાખી મેલવીને તેથી શાફ કરવા.

૧૦૭૦ કાગળ ઉપર સાહીને તે કાગળ ઉપર કાચ પડ્યા વગર કાઢુડવાની રીત—“તારતારીક અથવા “સીત્રીક આશીડ અને એકઝાલીક એસીડ એક સરખે ભાગે લેધને પાણીમાં પીગલાવી શેષ પીછીએ કરી તે શાહીના દાઢ નીકલી જાય તેમ લગાડ્યા કરવી પછી તેની ઉપર બહારીન ચેપર દાખી તેને સુકવી નાખવા.

૧૦૭૧ કા, પુતલા અને બીજી તરેહવાર ફ્રેંસી ચીજો બનાવવાની —સરસ ૫૦ ભાગ, મીન અથવા રાલ ૩૫ ભાગ, ગલીસરીંગ ૧૫ ભાગ અને રંગને માટે અગટનેગ શીંદુર અથવા સફેતો. સરસને પાણીમાં બીજવી રાખો. પછી ઉકલતા પાણીના વાસણમાં એ સરસનું વાસણ મુકી ઉકાલીને તદઅર કરવો અને તેમાં મીન અને રાલ હુમેરવી. જ્યારે બધું તવાઈને મલી જાયકે તેમાં રંગ નાખી મેલવવું. પછી પલાસતર આફ પેરીસના અથવા ધાતુના અથવા લાકડાના બનાવેલા મોલડમાં તેલ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડવી. એ મેલવણીની બનાવેલી ચીજો સીંગડાના જેવી કઠણ થશે. જો નરમ મેલવણી બનાવવી હોયતો જુઓ બીજી રીત નાં ૧૦૭૨)

૧૦૭૨ બીજી રીત—સરસ ૫૦ ભાગ, મીન અથવા રાલ ૨૫ ભાગ, અને ગલીસરીન ૨૫ ભાગ. એ બધાને ઉપર પરમાણે (જુઓ નાં ૧૦૭૧) મેલવીને મોલડમાં તેલ લગાડી એ મેલવણી તેમાં રેડવી પણ જો એ મેલવણીમાં ૩૦થી ૩૫ ટકા સફેતો અથવા સીંદુર નાખીને મેલવશે તો એ મેલવણીના ઝોટેલા ઘાટ કઠણ થશે.

૧૦૭૩ લોહના સ. ચે લોહનું વલગાવાની મેલવણી—ઝોટેલ લોહના (કાસલ આઇરન) ના બારીક સુકા ૬૦ ભાગ, નવશામરસા ભાગ, મંધકના ફલ ૧ ભાગ. એ બધાને ઘોડા પાણીમાં મેલવીને ચી

કદ લાઠી જેવું કરવું. એ મેલવણી તરત તાજી બનાવેલી વાપડવી.

૧૦૭૪. લોહકાની ચીઝેને પથરમાં વલગાવવાની મેલવણી—
પલાશતર આદ્ર પેરીસ ૭ ભાગ અને લોહકાનો ગસેલો સુકો ૧ ભાગ
એમાં પાણી નાખી મેલવીને તરત કામમાં લેવી. આએ મેલવણી
જલદી સુકાઈ જાય છે.

૧૦૭૫. મલતઃ પીપને તરત બંધ કરવાની મેલવણી—
ચરખી (Tallow) ૨૫ ભાગ, મીન ૨૦ ભાગ, લારડ ૪૦ ભાગ,
લાકડાની ચારેલી રાખ ૪ ભાગ. એ બધાને ગરમ કરી સારી પેઠે
મેલવી નાખવું. પછી ગરમ કીચેલી છરીના પાનાએ ફરી એ મેલ-
વણી જાંઠાં લગાડવી હોય તોંઠાં લગાડવી.

૧૦૭૬. લાકડાનો વેહર અને તેલની લાંબી—લાકડાના
ખારીક ચારેલા વેહરમાં અલસીનું તેલ રેડી સારીપેઠે ઘુંડીને મેલવી
નાખી લાંબી જેવી નરમ મેલવણી બનાવવી. એ લાકડાની ફાટમાં પુર-
વામાં આવે છે.

૧૦૭૭. લાકડાનો વેહર અને સરસની લાંબી—પાણી ૨૦
ભાગ અને સરસ ૧ ભાગ, તથા લાકડાનો ખારીક ચારેલો વેહર એ
મેલવણી લાંબીના જેવી ઘટ થાય તેટલો. પેહલા સરસને પાણીમાં ઉકાલે
મેલવી દેવો. પછી તેમાં થોડો થોડો વેહર નાખતા જવું અને લા-
કડીથી હીલવ હીલવ કરી મેલવતા જવું જ્યારે લાંબી જેવું ઘટ થાય
કે ઉતારવી. એ મેલવણી લાકડાની ફાટમાં ગરમ ગરમ પુરવી.

૧૦૭૮. લાકડાના વાસણુ વલગાવા માટે પાણી લીજઈ-
ને નીકલો નહી જાય એવો (વાતર પુરક) સરસ બનાવવાની રીત
—તાવેલો જડો સરસ ૧૦ ભાગ, અને અલસીનું તેલ ૫ ભાગ,
મુઠદાર સીંગ ૧ ભાગ, એ બધાને દશ મીનીટ સુધી ઉકાલવું, અને
એ મેલવણી ગરમ ગરમ લગાડવી.

૧૦૭૯. કાચ તથા પથરને લાકડા સાથે વલગાવાને
સરસ—તાવેલા સરસને ઉકાળીને પાણી જેવો થાય કે તેમાં લાકડાની
ખારીક ચારેલી રાખ થોડી થોડી નાખતાં જવું અને લાકડીથી હીલ
વ હીલવ કરી એ મેલવણી શીરાના જેવી કરવી અને એ સરસ
જાંઠાં લગાડવો હોય તોંઠાં ગરમ ગરમ લગાડીને વલગાવો.

૧૦૮૦. વાલ્કપેપર (લીટપર વલગાવાના કાગળ) માટે
લાકડી—આટાની લાકી ૧૦૦ ભાગ, ફટકીનું પાણી ૪ ભાગ, સોલ્ફુ-
રન આદ્ર દેશીન ૫ ભાગ, એ બધાને મેલવી નાખવું. એમાં સો-

દ્યુશન આર દેક્ષરીન નાખવા કહેલું છે. તેથી એ લાહી વધારે ચીકત બને છે, અને ફટકીના પાણીથી કરી લાહી બમડતી નથી તેમજ તે ઉપર ડુગ ચઢતી અટકાવે છે.

૧૦૮૧ પોસતની ટીકીટા વલગાવા માટે મેલવણી—દેક્ષરીન (Dextrine) ૨ ભાગ, આસીટીક આસીડ ૧ ભાગ, પાણી ૫ ભાગ અને ઓલકોહલ ૧ ભાગ. એ બધાને પીગલાવી મેલવી નાખવું. એ વી રીતની મેલવણી પોસતની ટીકીટાની પછવાડેની બાજુપર લગાડવામાં આવે છે, કે જેને પાણી ચોપડીને કાગળ ઉપર વસાવે છે.

૧૦૮૨. પથરની કુંડીઓ તથા લાકડાની તાકીઓમાં પડેલી ફાટમાં પુરવાની (સીમેન્ટ) મેલવણી—લોહઢાની એક કહરાઈ માં રાક્ષ ૨ ભાગ અને પીલું મીન ૨ ભાગ નાખી ચુલાઉપર મુકી તાવીને મેલવી દેવો. પછી તેમાં ખુબ આરીક છુંડેલો ઓકર (Ochre) એક જાતની રંગીન મટોડી)નો ભુકો ૨ ભાગ નાખી થોડાવાર રેહવા દેવો. પછી પથરની કુંડી અથવા લાકડાની તાકીમાં પડેલી ફાટમાં એ મેલવણી રેડવી, એટલે એ સીમેન્ટ મુકાદને કઠણ પથર જેવું થશે.

૧૦૮૩. કપડા ઉપરથી સાહીનાં દાગ કાઢવાની રીત—જે કે કપડા ઉપરથી દાગ કાઢવા માટે આક્રમીક એસીડ વાપડે છે પણ એ આસીડથી કપડાવા સાખા ઉપર ખરાબ અસર કરે છે. તેથી તેના કરતાં ૨ ભાગ તારતાર અને ૧ ભાગ ફટકીના બુકાને શારીપેંડ મેલવી દેખ તેવું સોલ્યુશન (પાણી) બનાવી દાગ ઉપર લગાડવું એથી કપડા બચડતા નથી.

૧૦૮૪. લાકડામાં પુરવા માટે ચુણાની લાંબી—બીજવેલો કસીચુણો ૧ ભાગ, રાક્ષ ફ્લોર (Rye flour) ૨ ભાગ, અલસીનું તેલ ૧ ભાગ, અને એમાં રંગ પુરતી અંબર (Umber) નાખી બધાને મેલવી દેવો.

૧૦૮૫. લાકડામાં પુરવા માટે ફરેંચ લાંબી—ખાવલીઓ ચુંદર ૧ ભાગ, પાણી ૨ ભાગ, પટેટા સ્ટારચ- (પટેટામાંથી કઢાડેલો એક જાતનો કાંજનો આટો) ૩ થી ૫ ભાગ. એ બધાને મેલવી નાખવું.

૧૦૮૬. લાકડાના પાટીઆની જમીનમાં પુરવાની લાંબી—જે પાટીઆની જમીનને વારનીશ મારવું હોય અને તેમાં નાકાં તથા શાટ પડી હોય તો તેમાં પુરવા માટે હાવી રીતની લાંબી બનાવવી:—સરસ ૨ ભાગ, પાણી ૧૪ ભાગ, પલાશતર આર પેરોશ ૪

ભાગ, મુઠદાર સીંગ ૨ થી ૪ ભાગ. સરસને પાણીમાં પીગલાવી તેમાં પલાશનર આદ્ર પેરીશ તથા મુઠદાર સીંગને ખારીક ભુકો નાખી મેલવી દેવો.

૧૦૮૭. સોનીઆ માટે દાગીણાને ચલક કાઢવાની ભુકી સફેતો ૪૬% ભાગ, ચાક ૧૭% ભાગ, કારબોનેટ આદ્ર મેગનેશીઆ ૧% ભાગ, એ બધાનો ખારીક ભુકો કરી મેલવી દેવો.

૧૦૮૮. પીપોને સાદુ કરવાની રીત—થોડા રતલ સુકો ચુણો પીપમાં નાખી તેમાં પાણી રેડીને બંધ કરવું. થોડાવાર પછી તેમાં બીજુ પાણી રેડી તે પીપને ગગડાવવું. પછી સોળ પાણીથી ઘેષ કાઢવું.

૧૦૮૯. સરકાના તથા વાઈનના દાઘ કાઢવાને સાધુ —૨૫ આંબિશ સફેદ સાબુની અંદર ૧ પ્રવાહી દરામ તરપીતન તેલ અને ૨૫ ગરેન નવશાગર નાખી મેલવી દેવો.

૧૦૯૦. ધાતુની ચીજોને ચલક કાઢવાની મેલવણી— રોતન સ્ટોન (Rotten Stone) નો ખારીક ભુકો લઈ તેને મલ-મલના કપડામાંથી ચાલી કાઢવો. પછી એ ચારેલો ભુકો ચોકટ લાડી જેવો થાય એટલો તેમાં નરમ માખુ નાખી ખુબ મસલીને મેલવી દેવો. દર અરધો રતલ એ મેલવણીએ ૧૫૫ પ્રવાહી આંબિશ તરપીતન તેલ મેલવવું. પછી એ મેલવણીના ગોલ દડા બનાવી રાખવા. એ દડા જલદી સુકધને કઠણ થશે. જ્યારે ધાતુની બનાવેલી કાષ્ટખી ચીજને ચલક કાઢવી હોય તો તેનો ઉપરના ચીકાશના દાઘ અથવા કચરો વગેરે પહેલા સાદુ કરવા. પછી પેલા દડામાંથી થોડી ભુકા લઈ તેમાં જરા પાણી રેડી લાહી જેવી કરી તેની ઉપર લગાડવી અને સુકા કપડાના કટકાએ ઠરી ધસીને સાદુ કરી નાખવી એટલે ચારો ચલકાટ નીકલશે.

૧૦૯૧. લાકડાના સામનને પાલીશ કરવાનું મીન—પીપુ મીન ૪ ભાગ અને રાલ ૧ ભાગને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકી તાવીને મેલવી દેવું. પછી ચુલા ઉપરથી એથે ઉતારી જરા-જાર રહીને તેમાં સોણું તરપીતન તેલ ૨ ભાગ નાખી હીલવ હીલવ કરીને મેલવીને માલડમાં રેડી દેવો. જ્યારે પાલીશ કરવી હોય ત્યારેએમાંથી થોડું લેઈ બિનના કપડાના કટકા ઉપર નાખી લાકડા-ના (ફરનીયર) સામન ઉપર ધસીને પાલીશકરવી.

૧૦૯૨. તરે તથા કાફીતરે (તુરાઈ)મે સાફ કરવાની રીત—
લાકડા અથવા પતરાની બનાવેલી રંગીન ચીનાઈ ઘાલી અથવા યુગ્મ્યા
(તુરાઈ) આવે છે અને જો તેની પર વારનીશ મારેલું હોય તો તેવી
તુરાઈ ધણી ગરમ પાણીથી કપડાએ કરી નુંછી નાખવી જો ધણી
ખરાબ થઈ હોય તો તેની ઉપર થોડો ઘઉંનો આટો બમરાવી સુકા
કપડાએ કરી શારી પેઠે નુંછી નાખવી. (જુઓ ખીછ રીત નાં ૪૭૬)

૧૦૯૩ સંજેમરમર (મારબલ) ના પુતલાં (બસત) ને
સાફ કરવાની રીત—પેહલા તેવા પુતલા ઉપરથી ધુલ વગેરે ખો-
ડી કાઢી ધણીજ નરમ કીધેલી હાઈદ્રો ક્લોરિક એસીડ (Weak
hydrochloric acid) થી ધોઈ નાખવું.

૧૦૯૪. એક લાકડાના બનાવેલા જુણા સામનને સાફ
અને ચલકતાં કરવાની રીત—જો તેવા સામન ઉપર ચીકાસના
દાઘ પડ્યા હોય તો ગરમ કીધેલા ખીર દારથી ધોઈ નાખવું (જુઓ
ખીછ રીત નાં ૧૦૯૫).

૧૦૯૫. ખીછ રીત—ખીરદારની અંદર ખાંડ તથા મીન
નાખીને ઉકાલવું. પછી પીછીએ કરી એ મેલવણી લગાડવી. બ્યારે
સુકાય એટલે નુંછીને ચલક કાઢવી.

૧૦૯૬. પીતલને સાફ કરવાની રીત—રખીરીટ આફ આ-
મોન્યા અને સરકાને મેલવી પીતલ ઉપર ઘસડીને ચોપડવી પછી
ખલાડીંગ પેપર ને રખીરીટ વાઘનમાં બીજવી તેથી નુંછી નાખવું.

૧૦૯૭ રૂપાને સાફ કરવાની રીત—શોલ્યુશન આફ તારતારને
ઉકાલવું અને તે ખુબ ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં રૂપાની ચીજો મુ-
કાને થોડી મીનીટ રહેવા દેવો. પછી તેમાંથી કાઢીને નરમ ચામડાએ
કરી શારી પેઠે નુંછી નાખવી.

૧૦૯૮ રૂપાના વાસણોને સાફ કરવાની ભુકી—૪ ભાગ
પાછપ ક્લેની ધોમલી ખારીક ભુકી ને એક ભાગ પ્યુરીફાઇડ તારતારની
ભુકીની સાથે શારી પેઠે મેલવી નાખો.

૧૦૯૯ સોનાના વાસણોને સાફ કરવાની ભુકી—પેરીશ રેડ
(Parisred) ને નરમ ચામડાથી લગાડીને સાફ કરવા.

૧૧૦૦ કાગજ ઉપર સોનેરી અક્ષરો છાપવાની રીત—
છાપવાની પીલા રંગની સાહી લેવી એ સાહીને છાપવાના નવા રોલર
થી તાઈપની ઉપર લગાડીને કાગજને છાપી કાઢી તરતજ એ છાપેલા
કાગજ ઉપર સોનેરી ખરાજાંની ભુકી નાખી રૂઢથી બધે ફરતી લગાડ

વી એટલે સાહીની શાયે ભુઝી વલગી જશે અને જે છાપેલું હશે તે સોનેરી દેખાશે.

૧૧૦૧ જલદીથી પીગલી જાય એવી ધાતુની મેલવણી—જસ-
ત ૧ આંઉસ, ખીસમઠ ૧ આંઉસ અને સીસું ૧ આંઉસ. એ ત્રણ
ધાતુઓને શાયે તાવીને મેલવી દેવો. એ ધાતુની જે મેલવણી બનશે
તે મરમ પાણીમાં પીગલી જશે. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૦૨)

૧૧૦૨ ખીજી રીત—ખીસમઠ ૧૪ ભાગ, પારો (મરક્યુરી) ૧૬ ભાગ,
સીસું ૩૨ ભાગ એ બધાને તાવીને મેલવી દેવો. (જુઓ ત્રીજી રીત)

૧૧૦૩ ત્રીજી રીત—ખીસમઠ ૪ ભાગ, સીસું ૪ ભાગ, અને,
પારો ૧ ભાગ. (જુઓ ચોથી રીત નાં ૧૧૦૪)

૧૧૦૪ ચોથી રીત—સીસું ૨ ભાગ, ખીસમઠ ૧ ભાગ (જુઓ
પાંચમી રીત નાં ૧૧૦૫)

૧૧૦૫ પાંચમી રીત—ખીસમઠ ૩ભાગ, સીસું ૬ભાગ, મુરમો ૩
ભાગ F. 141

૧૧૦૬ ખોટું લસણીઉ બનાવવાની રીત—ચોખો સફેદ
કાચ ૨ આંઉસ, ગલાસ આદ્ર એનતીમની ૧ આંઉસ, કાશીઅસ
(Cassius) નો ભુકો ૧ ગરેન, મનગનીસ ૧ ગરેન. એ બધાને
જુદા જુદા બારીક ભુકો કરવો. પછી એક બીજામાં ભેલીને સારી પેટે
મેલવી દેવો. પછી તેને એક મુસમાં ગાલી કાઢડવું. એજે મેલવણી થશે
તે લસણીઉ જાતનો ખરો હીરો આવેછે તેને બરાબર મલતી થશે કે
જે એક સાધારણ માણસથી તે ખોટું છે એવું પારખી શકાશે નહીં.

૧૧૦૭ ઉદરોને લલચાવનારી ખુશખો—સુવા અથવા વલીઆરીનુ
તેલ પાખા આંઉસ. હીંમનો અરક (ટીકચર એશોફ્ટીદા) પાખા
આંઉસ. એ બેઉને મેલવી દેવું આ મેલવણી ઉદરોના છટકાને લગાડવી
એટલે ઉદરો તેના વાશથી તે તરફ લલચાવને દોરી આવશે જેથી
છટકામાં ભરત સપડાઈ જશે. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૦૮)

૧૧૦૮ ખીજી રીત—હીંમનો બારીક ભુકો ૮ ગરેન, ચોખલ
આદ્ર રોહડીયમ (એક જાતની ધાતુનું તેલ) ૨ દરામ, સુવા અથવા વલી
આરીનુ તેલ ૨ દરામ. એ બધાને મેલવી ઉપર પરમાણુ છટકાને લગાડવું.

૧૧૦૯ હાથીદાંત પીણુ થઈ ગયું હોય તેને શાફ કરવાની
રીત—૨૮૪ના સોલ્યુસનમાં હાથીદાંતને એક કલાક સુધી બીંજવી
રાખવું પછી તેને ઉનનાં કપડાથી તુછી નાખી તેને સનના કપડામાં

વીતાલી રાખીને શુકાવા દેવો. ફટકીનું શોભાયુશન બનાવવું હોયતો પાણીમાં સફેદી ઉતરે તથા સુધી તેમાં ફટકી ઉકાલવી અને થંડું પડેને તેમાં ઉપર પરમાણે હાથી દાંતને મુકવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૧૦)

૧૧૧૦ બીજી રીત—કલીચુણને પાણીમાં બીજવી પટલી લાહી જેવું કરી ચુકુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું તથા તેમાં હાથીદાંત ને મુકી તે હાથીદાંત સફેદ થાય તથા સુધી રહેવા દેવો. પછી હાથી દાંતને તેમાંથી બાહર કાઢી નુછી નાખી જીપર પરમાણે સુકવીને પછી પાલીશ કરવો.

૧૧૧૧ હાડકાંને સાફ કરવાની રીત—સુકકો કલીચુણ અને શુભાને પાણીમાં મેલવી તેમાં હાડકાં મુકી તે હાડકાં પરથી ચીકાશવાલી ચીજ નીકલી જાય અને હાડકાં સફેદ થાય તથા સુધી ઉકાલવા.

૧૧૧૨ ક્રેંચ સોમેટ—સાખુ ચોખાના આટામાં ઘુંઘરતું પાણી રડી મેલવીને લાહી જેવી ઘટ કરવી. એ લાહી કાગળના કુલ બનાવનારાઓને માટે ઘણી શારીરે કેમકે એવણા દાહડા શુધી બગડતી નથી અને જો એ લાહી વધુ વખત રહેઆથી કંઠણ અથવા શુકકી થઈ ગઈ હોયતો તેમાં જરા પાણી મેલવયાથી પાછી નરમ થશે. F. 138

૧૧૧૩ માખણને વધુ વખત શોણ રાખવાની રીત—પેહેલા માખણને શોણ થંડા પાણીથી એક વાસણમાં શારી પેટે ધોવું પછી તે માખણમાં નીમખ નાખી મેલવી દેવું. એક રતલ માખણે આશરે સવા તોલો નીમખ લેવું જો વધારે દાહડા રાખવું હોયતો જરા વધારે નીમખ તેમાં લેવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૧૪) F. 66

૧૧૧૪. બીજી રીત—માખણની સાથે મધને મેલવી નાખવું એક રતલ માખણે એક આંઉશ મધ મેલવવું. પેહેલા માખણને સે હજ ગરમીથી ગરમ કરી પછી તેમાં મધ નાખવું. F. 66.

૧૧૧૫. કાચનો છુકો કરવાની રીત—કાચને લાલ ચોલ જેવો ગરમ કરવો. પછી તેને એકદમ થંડા પાણીમાં નાખીશો તો તરત છુકો થઈ જશે. પાલીશના જે કાગળને બનાવવામાં આવેછે તેમાં એવી રીતની બનાવેલી છુકી વાપડેછે.

૧૧૧૬. વાઈટ રાઈ નામનું મુંગધી એસેનસ—રાઈ સ્પીરીટ ય આંઉશ, વાયોલેટ એસેનસ ૨ આંઉસ, નેશમીન એસેનસ ૧ આંઉસ, પેચોલી એક્સ્ટ્રક્ટ અરધો આંઉસ, એ બધાને એક કાચની સીસીમાં મેલવી દેવો.

૧૧૧૭. એસેનસ બોક્વેટ (Essence Bouquet) નામનું મુગધી એસેનસ—રોઝ સ્પીરીટ ૪ આંડિસ, એમ્પરગ્રીશ ટીંકચર ૧ આંડિસ, ઓરીશ (Orris) ૨ આંડિસ, બરગેમાટ ઓઇલ પાચા આંડિસ, લેમન ઓઇલ ૧ દરામ, એ બધાને કાચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૧૮. ન્યુ માઉન હે (New Mown Hay) નામનું મુગધી એસેનસ—તોનકા ટીંકચર (Tonka Tincture) ૪ આંડિસ, મશક ટીંકચર ૧ આંડિસ, બેનઝોઇન ટીંકચર ૧ આંડિસ, રોઝ સ્પીરીટ ૧ આંડિસ, રોઝ છરેનીઅમ ઓઇલ ૪૦ ટીપા, બરગેમાટ ઓઇલ ૪૦ ટીપા, ઓલકોહલ ૧ આંડિસ, એ બધાને કાચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૧૯. વેશત એનડ નામનું મુગધી એસેનસ—રોઝ સ્પીરીટ ૬ આંડિસ, વરખીના એક્સ્ટ્રક્ટ ૧ આંડિસ, મશક ટીંકચર ૨ આંડિસ, સુખડતું તેલ ૨૦ ટીપા. એ બધાને એક સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૨૦. હેલીઓટ્રોપ (Heliotrope) નામનું એસેનસ—વનીલાટીંકચર ૮ આંડિસ, ગેલાયનું એસેનસ ૪ આંડિસ, એરંજ ફલાવર એસેનસ ૨ આંડિસ, ટીંકચર ઓફ એમ્પરગ્રીશ ૨ આંડિસ, ટીંકચર ઓફ સીવેટ અરબી આંડિસ, કવડી બદામનું તેલ ૧૦ ટીપા. ઓલકોહલ ૧ પેંટ.

૧૧૨૧. એનગીલીકા એસેનસ—અરધો આંડિસ એનગીલીકા ઓઇલ (Angelica oil) માં એક બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફનો) ઓલકોહલ નાખી બાતલીને હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો.

૧૧૨૨. બરગામોટનું એસેનસ—પાચા આંડિસ ઓઇલ ઓફ બરગામોટને ૧ બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફને) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટમાં નાખી હીલવ હીલવ કરી મેલવી દેવો.

૧૧૨૩. કાફીનું એસેનસ—લુછને બારીક છુટેલી શાજી કાપી પાંચ આંડિસને એક પોહલા મોહડાની બાતલીમાં નાખી તેમાં દોહર બાતલી (૯૦ ઓવર પુરફનો) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટ નાખી થોડા કલાક રહેવા દેવો પછી તેને ગાલીને બીજી બાતલીમાં બરી રાખવી.

૧૧૨૪. ગોલડ વાતર એસેનસ—અરધો ગીઆલન (૯૦ ઓવર પુરફનો) રેકતી ફાઇડ સ્પીરીટમાં લીખું તેલ ૪ દરામ, ગેલાયનું તેલ ૧ દરામ, બમ્બલનું તેલ ૧ દરામ, તજનું તેલ ૧ દરામ, ઓઇલ

ઝીર કેલામસ (Oil of Calamus) અરધો દરામ, લવંડરનું તેલ અરધો દરામ, ઝોઇલ ઝીર જુનીપર (Oil of Juniper) અરધો દરામ અને લવંગનું તેલ પાચા દરામ નાખી મેલવીને રહેવા દેવો. બ્યારે તેલ સ્પીરીટની સાથે બરાબર મલી જમકે ગાલી કાઢડી ખાઈ લીઝોમાં ભરી રાખો.

૧૧૨૫. સાંચાઝો ઉપર છાપેલા લેખલ વલગાવા માટે લાહી—સાંચા (મસીનના)ના ભાગે ઉપર છાપેલા લેખલો વલગાવે છે કે જોથી સંચા જોડતી વખતે બરાબર તેના ભાગે માલમ પડી આવે પણ તેને જે લાહીથી વલગાવે છે તે વખતપર હવાઈ જમને તે વલગાવેલી ઝીડીઝો અથવા નંજરો નીકલી પડે છે, જે બણી વેલા તે સંચાના ભાગે ઝોલખવાને મેહેનત પડે છે તેથી આઝે રીત પ્રમાણે લાહી બનાવીને લેખલ વલગાવેઆ હોય તો તે નીકલી પડતા નથી:—શર્ષ ફ્લોર (Rye flour) અને સરસની લાહી બનાવી તેમાં અલસીનું તેલ અને તરપીતન નાખી મેલવી દેવો. એક રતલ આટો હોય તો અરધો આઉસ અલસીનું તેલ અને અરધો આઉસ તરપીતન લેવું.

૧૧૨૬. પાણીથી લીજમને નીકલી નહી જાય એવો સરસ, જનાવાની રીત—સરસ એક ભાગ લઈ તેનો બારીક ભુકો કરવો તથા અલસીનું ગાદર તેલ ૧ ભાગ લઈ તેને કકરા પડતું ગરમ કરી તેમાં સરસનો ભુકો નાખી પીગઝાવીને ખુબ મેલવી દેવો. જે લાકડાના કટકા વલગાવવા હોય તો તે બેઉ કટકાઓની ધારને શંખીને સાફ કરવી. પછી તે સાફ કાપેલી બાજુને જરા ગરમ કરી તેનીપર પેલો સરસ ગરમ ગરમ લગાડીને બેઉ કટકાઓને જોરથી દાબીને વલગાવી રાખવા.

૧૧૨૭. બેકી કલખ નામનું શુભંધી એસેનસ—એક્સતરેક્ટ આફ જેસમીન ૫ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ વામેલેટ ૨૦ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ મશક ૭ આઉસ, એક્સતરેક્ટ આફ વનીલ ૧૧ આઉસ, ગોલાખનું તેલ ૧૧ આઉસ, સુખકનું તેલ ૧૧ દરામ, આરંજ બહા સમ ઝોઇલ ૪૦ ડીપા, બેનઝાઇક એસીડ ૨ દરામ અને ઝોલકોહલ ૨ થી ૪ પેંટ. એ બધા તેલોને ઝોલકોહલમાં મેલવી નાખવા.

૧૧૨૮. કારબોલીક આરીડના કાગળ બનાવવાની રીત એ કાગળ બરાબ વાશ દુર કવાને માટે કામમાં આવે છે. સ્ટીરીન (Stearine) ૫ ભાગ, પેરાફીન (Paraffine) ૧ ભાગ, અને કાર-

બાલીક એસીડ ૨ ભાગ, એ બધાને મધીઅમ મરમથી તાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી કાગળ ઉપર પીછીથી લગાડવી.

૧૧૨૯. ન્યુ ગારડન નોઝગે નામનું શુગંધી એસેનસ—
એક્સતરેક્ટ આફ નીરોલી ૨૫ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ આકાશીઆ (Extract of Acacia) ૨૫ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ ત્યુબરોઝ ૨૫ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ જેસમીન ૨૫ ભાગ, રોઝ હરેનીઅમ (Rose Geranium) ૨૫ ભાગ, એસેનસ આફ મશક ૧૦ ભાગ. એ બધા ને એક કાચના બુચની સીસીમાં મેલવી નાખવું.

૧૧૩૦. વીક્ટોરીઆ એક્સતરેક્ટ નામનું શુગંધી એસેનસ—
ગોલાખનું તેલ ૨ દરામ, ઓઇલ આફ નીરોલી ૨ દરામ, ઓઇલ આફ બરગેમાટ ૪ દરામ, ઓઇલ આફ કોરીયનદર ૧૬ ટીપા, ઓઇલ આફ લવંડર ૧૬ ટીપા, ઓઇલ આફ આલસ્પાઇશ, (Oil of Allspice) ૧૪ ટીપા, એક્સતરેક્ટ આફ જેસમીન ૨ આંડિસ, એક્સતરેક્ટ આફ મસકર આંડિસ, એક્સતરેક્ટ આફ ઈરીશ (Extract of Iris) ૧૬ આંડિસ, બેનઝાઇક ૨ આંડિસ, ઓલકોલોલ ૧ થી ૪ પેંટ. એ બધાને કાચના બુચની બાટલીમાં મેલવી નાખો.

૧૧૩૧. એમપરેસ યુજીની નોઝગે નામનું પરચુમ—એક્સતરેક્ટ આફ મશક ૧ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ વનીલા ૧ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ તોનકા ખીન ૧ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ નીરોલી ૧ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ રોઝ હરેનીઅમ ૨ ભાગ, એક્સતરેક્ટ આફ સેંડલવુડ ૨ ભાગ, અને એસેનસ આફ રોઝ ૨ ભાગ.

૧૧૩૨. આઇસ પોમેડ—સોજી ઓલીવ ઓઇલ ૨૦૦૦ ભાગ, સ્પરમાસીટી ૫૦૦ ભાગ, ઓઇલ આફ બરગેમાટ ૫૦ ભાગ, નીરોલી ૧૦ ભાગ, ઓઇલ આફ કારનેશન પીંક (Oil of Carnation Pink) ૩૦ ભાગ, પેહલા ઓલીવ ઓઇલ અને સ્પરમાસીટીને એક વાસણમાં નાખી આતશના ઇંચારપર મુકી પીગલાવીને મેલવી નાખો. થંડુ થડવા પછી તેમાં બાકીના બધા તેલ નાખી મેલવી દેઇ, કાચના ચપ્પુઓમાં ભરો. એ પોમીતમ બાલને લગાડવાના કામમાં આવે છે.

૧૧૩૩. લાલ રંગનું પોમેતમ—કાચના એક વાસણમાં ૬૦ ભાગ સોજી ઓલીવ ઓઇલ, ૩૦ ભાગ સફેદ મીન. ૩૦ ભાગ સ્પરમાસીટી અને ૩ થી ૪ ભાગ આલકામેટનો છુટેલો છુકો નાખી ચુલા ઉપર મુકી પીગલાવીને મેલવી દેવો. બ્યારે તે રાતા રંગનું થાય કે

સુલા ઉપરથી માલી કાઢવું. જરા થાંડું પડવા આવે કે તેમાં ૪ લામ સુગંધી તેલ નાખવું તથા ગોલાબના થોડા ટીપા નાખી મેલવીને કાચની પોહરા મોહડાની સીસીઓમાં રેડવી.

૧૧૩૪ બ્રેટફિલ્ડ (Bretfield Water) વાટર—આએ સુગંધી પાણી કપડા ઉપર છાંટવામાં આવેછે. નીશલી ૨ પ્રવાહી દરામ, ગ્રો-ઇલ આદ્ર જરગેમાટ ૨ પ્રવાહી દરામ, લીંબુનું તેલ ૨ પ્રવાહી દરામ, લંબનડરનું તેલ ૧ પ્રવાહી દરામ, રોજમરીનું તેલ ૧ પ્રવાહી દરામ જાંવતરી ૩૦ ગરેન, કસતુરી ૬૫ ગરેન, એમજરમીશ જા ગરેન. એ બધાને એક કાચની બાતલીમાં થોડા સ્પીરીટ આદ્ર વાંધનની અંદર નાખીને ખુચ મારી એક મહીના સુધી રેડવા દેવો, પણ તેટલા દાહડામાં તે બાતલીને દરરોજ હીલવ હીલવ કરતાં રેડવું. છેલ્લે એક બીજી બાતલીમાં એ મેલવણી ઉપરથી નીતારી લઈ ખુચ મારવો.

૧૧૩૫. ફ્લોરીડા વાટર બનાવવાની રીત—અરગેમોતનું તેલ ૮ આંડિસ, આરજનું તેલ ૪ આંડિસ, જાંચુ લવંડરનું તેલ ૩ આંડિસ લવંગનું તેલ ૧૫ આંડિસ, તજનું જાંચુ તેલ પાચા પેંટ, ટીંકચર આદ્ર ઓરીશ (Tincture of Orris) અરંચી પેંટ, ટીંકચર આદ્ર પીર બાલશમ પાચા પેંટ, ઓલકોલ (૯૫ ઓવર પુરફનો) ૪ ગીઆલન, પાણી ૬ પેંટ, એ બધાને મેલવી થોડા દાહડા રેહીને બાતલીઓમાં ભરી રાખો, જો થોડું બનાવવું હોય તો ઉપર પ્રમાણે બધું થોડું થોડું લેઈને બનાવો. જુવો બીજી રીત નાં ૧૧૩૬.

૧૧૩૬. બીજી રીત—ઓઇલ આદ્ર બે (Oil of Bay) અરધો આંડિસ, લોફ યુગર ૨ આંડિસ, ઓલકોલ (૯૫ ઓવર પુરફનો) ૧ પેંટ, રેક્ટી ફ્લોઈડ સ્પીરીટ (૬૦ ટીગરીનો) અથવા ન્યું ઈંગ્લાંડ રમ ૭ પેંટ. પેહલા લોફ યુગર તથા તેલને સારીપેઠે મેલવી દેવું. પછી તેમાં ઓલકોલ હુમેશ અને છેલ્લે તેમાં સ્પીરીટ અથવા રમ મેલવવું. સ્પીરીટને બદલે ન્યું ઈંગ્લાંડ રમ વાપડશો તો વધારે શાફ (જુઓ તીજી રીત નાં ૧૧૩૭).

૧૧૩૭. તીજી રીત—અરગેમોતનું તેલ ૪ આંડિસ, લીંબુનું તેલ ૬ આંડિસ, લવંડરનું તેલ ૧ આંડિસ, લવગનું તેલ ૧ દરામ, ઓલકોલ ૩૬ ગીઆલન, પાણી ૬ પેંટ પેહલા ઓલકોલની અંદર ઉપલા બધી જાતના તેલ નાખી મેલવી દેવો. બ્યારે ઓલકોલની સાથે મલી-જાય કે તેમાં પાણી રેડી માલી કાઢી સીસીઓમાં ભરી ખુચ મારવો (જુઓ એથી રીત નાં ૧૧૩૮)

૧૧૩૮. ચોથી રીત—અરગેમોતનું તેલ ૮ આંડિસ, નેરોલી ૪ આંડિસ લવંડરનું તેલ ૩ આંડિસ, લવગનું તેલ ૧૧ આંડિસ, તજનું તેલ પાંચ આંડિસ, ટીકમર આદિ ધરીશ (Tincture of Iris) અરધી પેટ ઓલકોહલ ૪ ગીઆલ ઓને ઉપર પ્રમાણે બનાવી. (જુઓ નાં ૧૧૩૮) સીસીઓમાં ભરો.

૧૧૩૯. ગાલને ગોલાખી કરવાની મેલવણી—૧૬ ગરન કારમીન (કીરમનમાંથી બનાવેલો રંગ) અને કારમોનેટ આદિ મેગને શીઅમ ૧ દરામને મેલવી દેવો.

૧૧૪૦ વીનાગરા રૂઝ (ગાલને ગોલાખી) કરવા માટે—કીરમન ૩ દરામ, કારમીન લેક ૩ દરામ, ઓલકોહલ ૬ દરામ. પે—હલા એક પેટ સરકામાં લવંડરના તેલના થોડા ટીપા નાખી સરકાને ખુશમોદાર કરવો. પછી એ સરકામાં ઉપલી બધી ચીજો નાખી પીગલાવીને મેલવી દેવો.

૧૪૧. શરીરની ચામડીને સરેદ કરવાની ભુકી—ઓક્સાઈડ ઓફ ઝીંકનો ખારીક ભુકો ૧ આંડિસ, સ્તારચ (સાચુ ચોખાનો આટો) અથવા ચોખાનો દરેલો જીણો આટો ૮૧૧ આંડિસ, અને ગોલાખનું તેલ ૩ ટીપા. એ બધાને મેલવી નાખી બાકસમાં ભરવું. એને વાહત અથવા પરલ પાઉદર કહેછે.

૧૧૪૨. આઈલ પેંટીંગના પીકચરોને ચેક કરવાની રીત—તેવા પીકચરો તેની ફરેમમાંથી બાહર કાઢવા પછી તે રંગેલા પીકચરની ઉપર રેશમનો કુચો અથવા રૂઝી ફરતો પાંચરવો. અથવા પટલી ફલાનેલ ફરતી પાંચરવી. પછી તે પીકચરની ગોલ વીટ (ગરી) વાઝવી. એ વીટની અંદરનો વીઆશ છેક નાહનો નહીં પણ મોહનો રાખવો. પછી પેતીમાં મુકી ચેક કરવા.

૧૧૪૩. પતરાના છાપરા ઉપર લગાડવાનો રંગ—અલસીનું તેલ ૩૦ ભાગ, તરપીતન તેલ ૧૦ ભાગ, કોલકોથાર (Colcothar) ૧૪ ભાગ, ગેર ૪૬ ભાગ. ગેર તથા કોલકોથારને છુંડીને ખારીક ફરી અલસી તથા તરપીતનમાં મેલવી દેવો. એ રંગ પતરા ઉપર છેક ઘણો જડો નહીં તેમજ ઘણો પટલોખી નહીં લગાડવો. જો એ રંગનો એક હાથ શુકાયા પછી તેનીપર ખીજો હાથ મારશો તો તેની પર હવાની પણ કંઈ અશર થશે નહીં. (જુઓ ખીજી રીત નાં ૧૧૪૪.)

૧૧૪૪. ખીજી રીત—એ રંગમાં ૩૫ ટકા સલેતનો છુંડેલો

ખારીક છુકા, ૩૦ ટકા માર્બલ સ્લેટ (Micah Slate)નો છુકેલો ખારીક છુકા અને ૩૫ ટકા રાલને છુકેલો છુકા લેવો. એ બધો જોડેલો થયો હોય તેનો અરધો ભાગ શોળે કાલતાર (Coal-tar) એમાં નાખી મેલવીને ચુલા ઉપર સુકી ખુબ ખરમ કરી મેલવી નાખવું. એ રંગ પીછીથી છાપડા ઉપર લગાડવો. આએ રંગની ખુબી એવી છે કે ગમે એવા બિનાસાના તાપથી એ રંગ તતરોને નીકલી જતો નથી તેમજ બીણા-શની પણ કંઈ અશર એનીપર થતી નથી. તેમજ એક વખત એ રંગ લગાડ્યો હોય તો ફરી બીજા ચાર પાંચ વરસ સુધી રંગની ગરજ રહેતી નથી.

૧૧૪૫. જેલીપર કુગ નાહી ચહડે તેના કિપાય—જેલીને ખરણીમાં અથવા પાટમાં ભરીઆ પછી તેની ઉપર ખારીક છુકેલી શાકરીઆ ખાંડનું પાચા ઇચ જાડું પર કરવું. પછી તે ખરણી અથવા પાટનું મોઢું કુકાના ચામડાથી અથવા મીનના કામજથી મજબુત ઢાંકીને બાંધી લેવું.

૧૧૪૬. પેચોવલી શાય (ખુશબોદાર સાખુ)—ચરખીનો શોળે સાખું ૧૨૫૦ ભાગ, ઓઈલ આફ પેચોવલી ૧૨૫ ભાગ, સુખડનું તેલ ૧૦ ભાગ, સાખુને પેહલા પીગલાવી થડો પડેને તેમાં તેલ મેલવી નાખી મોલડમાં ઝોટી કાઢડો.

૧૧૪૭. કપુરનો સાખુ ખનાવવાની રીત—સોળે ચરખીનો સાખું ૧૫૦૦ ભાગ, રોઝમરીનું તેલ ૪૦ ભાગ, લવંડરનું તેલ ૫ ભાગ, કપુર ૬૦ ભાગ, પહેલા કપુરનો ખારીક છુકા કરી તેલની સાથે મેલવી દેવો. પછી સાખુને પીગલાવી થડો પડેને એ મેલવણી તેમાં નાખી મેલવીને મોલડમાં ઝોટીઓ ઝોટી કાઢડવી.

૧૧૪૮. જાહાડો જેઘને બીમારીની પરીક્ષા—જે વાયુનું જોર ઘણું હોય તો જાહાડો (પેટ) શીથળ જેવો અને સુકો બરાંદ કરતો આવે તથા તેનો રંગ ભુરા અને મોઢતો ભાગ પાણી સાથે આવે.

૧૧૪૯. બીજી—પીટનું જોર ઘણું હોય તો જાહાડો લીસો, પીસો વાશ સાથે કઠણ અથવા પાણી જેવો ખરમ આવે. કલેજનું દરક તથા પીત વીધાર હોય તો લીસો જાહાડો આવે.

૧૧૫૦. તીજી—કપુરનું જોર વધારે હોય તો જાહાડોનો રંગ સફેદ અને તે દરક સાથે રાતો ચીકાસના જેવો આવે છે.

૧૧૫૧. ચોથું—પીતની તથા કલેજના કટલી બિંદુ પીગાડી માં અને કમલામાં સફેદ જાહાડો આવે.

૧૧૫૨. પાંચમું—પીત વાયુનું જોર હોય તો કાલો અને પીલો મેલ માંગરીની મીશાલે આવે છે. છયું—

૧૧૫૩. છયું—કાલારાના રોગમાં ધણુ કરી ચોખાના ધોવન જેવો અથવા સફેદ કાંજીના જેવો જાહેડો આવે છે. સાતમું—

૧૧૫૪. સાતમું—કાલો અથવા લીલો જાહેડો આવે તો તે કષ્ણનું દરદ અને પીતવીકાર બતાવે છે. આઠમું—

૧૧૫૫. આઠમું—અજીરન વીકારનો જાહેડો થડો જેવો અને પટલો આવે અને જો ખાનું બરાબર હજમ નહી થયું હોય તો વખતે જાહાડમાં બોરાકનો બાગ પણ પડે છે. નવમું—

૧૧૫૬. નવમું—જલદરનો જાહેડો ધણા બરાબ વાસ શાયે સફેદ હોય છે. દશમું—

૧૧૫૭. દશમું—મેથ કરતાં વધારે કઠણુ જાહેડો પેટની કબજાયાત બતલાવે છે. મરડાની સરખાતમાં પણ જાહેડો ધણા સખત આવે છે. અગીઆરમું—

૧૧૫૮. અગીઆરમું—મરડાના જાહાડમાં લોહી અથવા સીમટ અથવા લોહી અને સીમટ બેઉ સાથે આવે. બારમું—

૧૧૫૯. બારમું—દરડના મસાના રોગમાં લાલ લોહી જાહાડમાં ધણું પડે અને ધણુકરીને લોહીની ધાર પડે છે.

૧૧૬૦ જીભ ઉપરથી બીમારીની પરીક્ષા—તનદરોશત હાલતમાં યુક અથવા લગતી જીભ બીણી હોય છે અને તે ઉપર આંગલી મેલવાથી તેનો બીણાસ જણાઈ આવે છે. જો વાયુનું જોર હોય તો જીભ ઉપર કાટરા પડેલા દેખાય અને જીભનો રંગ કાઠમેક પીલાસ પર હોય. બીજું—

૧૧૬૧. બીજું—પીટનું જોર હોય તો જીભ પીલી અથવા લાલ કાલી જેર નજરે આવે. ત્રીજું—

૧૧૬૨. ત્રીજું—જરી તાવ તથા સીટલા, ગોવર વગેરે ચેપી તાવમાં, હોજરી તથા આતરડાના સોજાની બીમારીમાં અને જોરાવર તાવની ધણીખરી બીમારીમાં જીભ સુકકી હોય છે. ચોથું—

૧૧૬૩. ચોથું—કશનું જોર હોય તો જીભ ઉજલી ચલકતી દેખાય. પાંચમું—

૧૧૬૪. પાંચમું—પરમે અને સંધરનીવાલાઓની જીભનો રંગ લાલ ઘેરા જેવો હોય. છયું—

૧૧૬૫. છયું—અનેશારવાલાની જીભનો રંગ મધના રંગ જેવો હોય. સાતમું—

૧૧૬૬. સાતમું—ટાંકીનો આગર થયો હોય તો તેની જીભ ફાડીને ખરલદ કાંટા સરખી થઈ તેમાંથી પાણીની મીથાણે નજર આવે છે. આઠમું—

૧૧૬૭. આઠમું—લકવાના મરજમાં જીભ બાહર કહડાવવાથી તે એક બાજુ પર ખેંચાએલી રહે છે અને મોઢાંની વચેવથમાં રહેતી નથી. એવી જીભ અરધુ અંગ રહી ગયલુ દેખાડે છે. નવમું—

૧૧૬૮. નવમું—માણસની અજલ વખતે જીભ સુપરાની મીથાણે અને તરચેની જેવી રીજુ સાથે માલમ પડે છે. દશમું—

૧૧૬૯. દશમું—મોઢાવાતે અથવા ખીન્ને રસતે ઘણું લોહી ગયા પછી જીભનો રંગ શીકા દેખાય છે.

૧૧૭૦. હાથની નાડી ઉપરથી ખીમારીની પરીક્ષા—માણસની નાડીની ચાલ પાંચ તરેહની હોય છે. ૧ લું—નળલી. ૨ જુ—ભારે. ૩ ત્રીજુ—ઉતાવલી. ચોથું—વેહલી. પાંચમું—દોડે હસા (આ ચક્રો) ખાઈને અથવા ખાંચો નાખીને ચાલે. જ્યારે કોઈની નાડી નળલી ચાલે ત્યારે સમજવું કે તેને ફેરસા અથવા મગજમાંથી દરદ ઉઠેલું છે. ખીજું—

૧૧૭૧. ખીજું—જેની નાડી ભારે ચાલે તેનું જાણવું કે લોહીનું જિરછે. જોરાવર માણસના તાવના, લેજાંના વરમમાં, દીલ ચુરડાના અંદરના દરવાજાની ખીમારીમાં નાડી ભારે અથવા ભરેલી હોય છે. ત્રીજું—

૧૧૭૨. ત્રીજું—જેની નાડી ઘણી ઉતાવલી ચાલે તેને સમજવું કે મગજમાં મરમી થયેલી છે ને મરમીથી રોગ ઉગેલો છે. ખડીમ અને ઘણી નળલાઈ હોય ત્યારે પણ તે ઝડપથી ચાલે છે. લુ લાગવાથી નાડી જલદી ચાલે છે. જેમ નાડી ઉતાવલી થતી જાય તેમ દરદનું જોર ઘણુંકરી વધે છે. ચોથું—

૧૧૭૩. ચોથું—જેની નાડી નરમ અને જિતાવલી ચાલે અને તે સાથે અંગ થાંડું હોય તેને ઘણી નળલાઈ તથા સરદીનું જોર સમજવું. પાંચમું—

૧૧૭૪. પાંચમું—જેની નાડી ખે જણવાર ચાલીને હસો (આ ચક્રો) ખાતી હોય તેને ઘણી નળલાઈ અને વધારે ખીમારી સહમજવી. એવી નાડીને આંતરીઆ નાડી કહે છે.

૧૧૭૫. પીસાખમાં તેલનો છોટો નાખી દરદ જેવાની રીત—પીસાખની અંદર માસની સલી મટે તેલનું ટીપું નાખીને જોવું કે જો તે ટીપું નાખતા તલે જઈને પાછું ઉપર આવે ને તેમાં આંતરડું પડે

ને પીસાબનો રંગ કાઢો હોય અથવા ત્રાખાના રંગ જેવો હોય તે
જે માણસને ઘણું ખીમારે જાણવું. ખીજી—

૧૧૭૬. ખીજી—જે ટીપુ નાખતાંજ પસરી મધુ તે તેની
ખીમારી સેહજ જાણવી. ત્રીજી—

૧૧૭૭. ત્રીજી—જે કદાપી ટીપુ નાખે તેવુંજ રૂઢ અથવા
નીચે ખેશે તે તેની ખીમારી ઘણી જાણવી. ચોથું—

૧૧૭૮. ચોથું—કદાપી વાયુનું જોર વધારે હોય તે ટીપુ ના
ખતાંજ પસરી જાય અને પીસાબનો રંગ લાલ અને થડી હોય-
પાંચમું—

૧૧૭૯. પાંચમું—જે પીતલું જોર ઘણું હોય તે તે ટીપામાં
પરપોટા આવે તથા પીસાબનો રંગ પીલો અને તે પીસાબ ગરમ હોય.

૧૧૮૦. ચોપડીઓ માટે સરસ—એક વાસણમાં ૧૨ ભાગ
સરસ, ૮ ભાગ પાણી અને ૮ ભાગ સફેદ સાબુનો જુદો નાખી મ
ધીઅમ ગરમીના ચુહલા ઉપર મુકી પીગલાવો. જ્યારે ખંધુ મલી
જાય કે તેમાં ૬ ભાગ ફટકીનો જુદો નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ
પરી ગાઢરો જેવો કરો. એ સરસ “રપજ” (વાડલા) થી કાઢજ
ઉપર ચોપડવો.

૧૧૮૧. માખિર પકડવા માટે સરસ—“કાલોફાની” ૬
ભાગ, સરસીક તેલ ૪ ભાગ અને રાલ ૩ ભાગ. એ બધાને ચુહલા
ઉપર પીગલાવીને મેલવી દેવો. એ મેલવણી જડી લાકડી ઉપર જ
ગાડી એક વાસણમાં રેતી ભરી તેમાં તે લાકડીને ઉભી ખોથી મુકવી.
એ લાકડી પર માખ બેઠાથી વલગી જશે. (જુઓ ખીજી રીત.)

૧૧૮૨. ખીજી રીત—રાલ ૮ ભાગ, તરપીતન તેલ ૪ ભાગ,
સરસયું તેલ ૪ ભાગ અને મધ અરધો ભાગ. રાલ તથા સરસયું
અને મધને શાયે ગરમ કરીને મેલવી દેવો. પછી ચુહલા ઉપરથી ઉ
તારી થોડું થડું પડવા આવે કે તેમાં તરપીતન રેડી સારી પેટ મેલ
વી દેવો. એ મેલવણી ઉપર પરમાણે લાકડી ઉપર લગાડી રેતીમાં
ઉભી ખોથી મુકવી. (જુઓ ત્રીજી રીત નાં ૧૧૮૩.)

૧૧૮૩. ત્રીજી રીત—રાલ ૧ રતલ, ગોલ ગા આંડિસ, અને
અલશીનું તેલ ગા આંડિસ. એ બધાને ઉકાળી જડી લાકડી જેવું ૬
રવું. એ મેલવણી ઉપર પરમાણે જડી લાકડી પર લગાડી રેતીમાં
ઉભી ખોથી રાખવી.

૧૧૮૪. ભીંટ ઉપર વલગાવેલા (વાલ થેપર) કાગળમાં
કીડા તથા ખીજા ઘણા જાણાવરોનો નાશ કરવાની રીત—એ ૨

લક્ષ "સ્તાર્ચે પેસ્ત" (સાનુચોખાના આટાની લાઢી) ની અંદર એક આંગિસ "કોલોસીંઠ" (Colocynth) નો ધણેજ ખારીક છુડેલો છુકો નાખીને મેલવી દેવો. એ લાઢીથી કાગળે વલમાવવા.

૧૧૮૫. જલ્લાવરોના આમડાંને જાલવવાની રીત—સલ્ફેટ આફ કોપરનો જેમ બને તેમ ખુબ ખારીક છુકો કરવો. પછી પાણી માં એ છુકો નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરીને લાઢી જેવો કરી આમડાની અંદરની ખાજીપર એ મેલવણી પીછીથી કરી તેમાંનું પાણી સુકાય નહીં તેટલાં તરતજ લગાડી દેવો. એટલે આમડાના નાકાઓ આથી એ મેલવણી થોડા વખતજમાં અંદર પેવશ થશે, જેથી જલ્લાવરો તથા કીડાઓથી એ આમડાનો નાશ થશે નહીં.

૧૧૮૬. કીડીઓને દુર કરવાની રીત—ખોરાક મુકવાની અ ખરાબપર અથવા ખોરાક મુકવાના પીંજરામાં કીડીઓ થતી હોય તે તે અખરાબ જીપર ચાક લગાડવો. અથવા માખ પકડવાનું બીજું કાગળ મુકવું, અથવા પાંજિના છુકાને ટીંકચર આફ કુઆશીઆમાં બીંજવી જ્યાં કીડીઓ થતી હોય ત્યાં મુકવો.

૧૧૮૭. જિંદરોને નસાડવાની રીત—જો ઘેરમાં જિંદરો થયા હોય તો તે જિંદરોના દર જીપર તાર (Tar) પીછીએ કરી દરતો ચોપડવો. એટલુંજ નહીં પણ તે દરોપર તાર લગાડયા કરશે તો ફરીથી તાંદાં જિંદરો આવશેજ નહીં.

૧૧૮૮. જિંદર તથા ધુસનો ધાહન કાહડવાની ફોરાફરોની મેલવણી—ફોરાફરશ ૧ આંગિસ અને ગરમ પાણી ૧ પેટને એક ખાતલીમાં નાખી ખુબ મારી ખુબ તરેહથી ખાતલીને હીલવ હીલવ કરવી કે જેથી ફોરાફરશ પીગલીને પાણી સાથે મલી જાય. પછી તેમાં અરધો રતલ ખાંડ નાખવી, તથાઝતાવેલી ચરખી ૧ રતલ તેમાં નાખી લાકડીથી હીલવ હીલવ કરી બરાબર બધાને મેલવી નાખો. પછી તેમાં જવનો આટો બેલી સારીપેટે મેલવી નાખી તેની નાહની નાહની ગોલીઓ અથવા કેકના જેવા પોહરા નાહના કટકા બનાવી હવામાં શુકતા મુકવા. પછી એ સુકાયતા કટકા અથવા ગોલીઓને છુટા છવાયા જિંદરના દરની આગલ મેલો અને તે પાસે જાલકી રકાખીમાં પાણી ભરી રાખવું. જ્યારે એ ગોલી જિંદર ખાશે એટલે તરત પાણીની તરશ લાગાથી પાશેની રકાખીમાંનું પાણી પીને તેનું શરીર કુલી આવી ને તાંદાંને તાંદાંજ પોહતાં થશે. એ ગોલીઓ અથવા કટકા બધાંઓ ના આધામાં નહીં આવે તેવી સંજાલ રાખવી.

૧૧૮૬. પથરની અથવા ઇતરદીની દેવાલ (લીંટ)ને ભા
આસથી બચવવાની રીત—કેશતીલ શોષ પોણો રતલ લેઈ એક ગી
ગાલન પાણીમાં નાખી ખુબ ગરમ કરવું. પછી પીછીએ કરી બીટ
ની પર ગરમ ગરમ ચોપડીને ૨૪ કલાક સુધી સુકાવ દેવો. સુકાય
એટલે અરધો રતલ ફટકીને છુંડીને ૪ ગયાલન પાણીમાં નાખી પીગ
લાવીને પીછીએ કરી તેનીપર લગાડો.

૧૧૮૭ કાલી શાહી (રીડની બનાવેલી)—પોણો ગયાલન
પાણીને કકરા પરતું ગરમ કરી ઉતારવું. પછી તેમાં માયાનો છુંડેલો
લુકો ૧ રતલ નાખી થોડા કલાક રેહવા દેવો. જ્યારે શારી પેઠે
પીગલે કે ગાલો કાઢડો. પછી તેમાં શલફેટ આદ્ર આધરનનો લુકો
પાચા રતલ નાખી મેલવવું. (જુઓ ના. ૧૧૮૧)

૧૧૮૮ કાલી શાહી—૧ રતલ માયાનો જડો લુકો કરી
તેમાં પોણો રતલ સલફેટ આદ્ર આધરન અને ૩૦ આંઉસ ખાવલનો
શુંદરનો લુકો નાખી બધાને મેલવી દેવો. પછી તેમાં ૧ કુઆરટ
સરકો અને ૧૦૦ ગયાલન પાણી રડી બધાને મેલવી દેઈ ૮ થી ૧૪
દાહડા સુધી રેહવા દેવો પણ એટલા દાહડામાં તેને લાકડીથી ઘડી
ઘડી હીલવહીતવ કરતાં રેહવું. પછી શાહીને ઉપરથી નીતારી લેઈ
ખાતલીઓમાં બરવી.

૧૧૮૯ કુચુક (ઈંદીઆ રખર)નું બલાકીંગ—હાડકાની મેશ
૨૦ ભાગ, ગોલ ૧૫ ભાગ, સરકો ૪ ભાગ, સલફ્યુરીક એસીડ ૪
ભાગ અને કુચુક ઓઇલ ૩ ભાગ. પેહલા હાડકાની મેશને એસીડ-
માં મેલવી. પછી તેમાં ગોલ નાખી મેલવાને કુચુક ઓઇલ નાખી
મેલવીને સરકો નાખી મેલવી દેવો એ બલાકીંગ ખુબ તથા જોડ
ઉપર લગાડવું. (જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૮૭) કુચુક ઓઇલ
બનાવવું કાય તો જુઓ નાં ૧૧૮૪

૧૧૯૦ બીજી રીત—હાડકાની મેશ ૧૦ ભાગ, ગોલ ૪૫
ભાગ, શુંદર ૧ ભાગ, સલફ્યુરીક એસીડ ૨૪ ભાગ, સરકો ૫૦ ભાગ,
કુચુક ઓઇલ ૯ ભાગ. એ બલાકીંગ ઉપર પરમાણુ બનાવવું (જુઓ
કુચુક ઓઇલ બનાવવાની રીત નાં ૧૧૮૮.)

૧૧૯૧ કુચુક ઓઇલ (ઈંદીઆ રખરનું તેલ) બનાવવાની
રીત—૫૫ ભાગ, કુચુક લેઈ તેના નાહાના કટકા કરી તેમાં ૪૫૦
ભાગ, સરસયું તેલ નાખી ગરમીથી પીગલાવીને મેલવી દેવો.
(જુઓ બીજી રીત નાં ૧૧૮૮)

૧૧૬૫ બીજી રીત—મટોડીના એક વાસણમાં ૧ ભાગ કુચુક (ઈંદીઆ રબર) ના છણા કટકા કરી નાખવા અને તેમાં ૧ થી ૮ ભાગ અક્તસીનું તેલ નાખી કાલથાના આતશ જિપર સુકી પી મલાવીને મેલવી દેવો. પણ તેને લાકડીથી ઘડી ઘડી હીતવવા કરવું.

૧૧૬૬ દેનસીંગ શુ ને મઠે બલાકીંગ—બાવલીઓ ચુંદર ૧ ભાગ લોદસુગર અરધા ભાગ, હાડકાની મેશ (બોન બલેક) અરધા ભાગ; અને એ મેલવણી ચોપડવા લાપક થાય તેટલું પાણી લેવું.

પેલલા ચુંદર તથા ખાંડને પાણીમાં નાખી પીગલાવો. પછી તેમાં મેશ નાખી શારોપેટે મેલવી દેવો. એ બલાકીંગ વાડલા (સ્પન્) થીલગાડવું.

૧૧૬૭ બાતલીઓપર આંધવાના રંગીન કાગળ બનાવવાની રીત—જે રંગના કાગળે રંગવા હોય તેવી ભતનો સુકા એની લાલન રંગ (Aniline colour) ૧૫ ગરેન લેવો. પછી તેને ૧ આંડિસ ઘણેજ નરમ રેક્ટીફાઇડ ઓલકોહલમાં નાખી પીગલાવો તથા તેમાં ૧૦ આંડિસ દીશતીત્ર વાટર ઉમેરવું તારખાદ અરધો આંડિસ ઓલકોહલની અંદર ૨૩ ગરેન તાનીન (Tannin) ને પીગલાવી પેલી મેલવણીમાં નાખી મેલવી દેવો. પછી શફ્ટ પટલા કાગળ લઈ શંખે મરમરના પથરની લાડી ઉપર અથવા ત્રાયાના પતરા ઉપર સરખુ ખાંચરી એ મેલવણીમાં વાડવું (સ્પન્) બોલી તે કાગળ ઉપર બધે શરખુ લગાડી દોરી ઉપર સુકતા નાખવા.

૧૧૬૮ સ્તીલ પેન નહીં ખાય એવી કાલી સાહી બનાવવાની રીત—માથા જેને બહેડાં કરીને બી કહે છે તેનો છુંડેલો ખુકો ૨૫૦ ભાગ, ચુંદર ૧૨૫ ભાગ, સતરચુરીક એસીડ ૧૨૬ ભાગ, એ બધાને ૪૦૦૦ ભાગ વરશાદના પાણીમાં ઉકાલવું તવારખાદ તેમાં થોડા ગરેન કલોરાઈડ આફ મરકચુરી હુમેરો.

૧૧૬૯ સ્તીલપેનથી લખવા માટે કાલી સાહી—લોગડડા દુખા ભાગને ૫૦૦ ભાગ પાણીમાં ખુબ જિકાલવું. પછી તેને ગાલી કારડી યલ્લો કરોમેટ આફ પોતાશ નાખી ઘડી ઘડી ખુબ હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું. એ સાહીનો રંગ બલુ કાલો થશે. એ સાહી બધાં નહીં જાય તેટલા માટે એમાં શોલ્યુશન આફ કલોરાઈડ આફ મરકચુરીના થોડા ટીપા નાખવા.

૧૨૦૦ બહુરંગની રેતી—ચારેથી છણી સફેત રેતી ૧૦૬ ભાગ લઈ તેમાં પ્રલીન બલુ ન મનો રંગ ૪ ભાગ નાખી જરા પાણી રેડી ચુલા ઉપર સુંકી તેને ફેરવ ફેરવ કરવી. બપોરે રેતી બહુ રંગનીથાયકેતરત તેને સુકવી નાખવી.

હું નરપોથીની પેહલી તથા બીજી આવડતી વીરો

વરતમાન પતરોના મત.

અખખારે સોદાગર—હું નરપોથી અથવા ધંધાધારીઓનો એક ગતનો ભોમીઓ એ નામનું અગતનું નાહતું પુસ્તક આશરે ૭૦૦ બનાવટોનું હાલ પ્રગટ થયું છે તેની એક નકલ હમોને મળી છે જે ઊપરથી હમારા દરેક ગુજરાતી વાંચનારાઓને લલામણુ કરીએ છે કે ૩ ગામ ની નજીવી કીમતે તેઓ બેહદ મોહોતા વીસતારનું પરચુટણુ ગનીઆન મેલવવાને શક્તીવાન થશે...(અખખારે સોદાગર તા. ૧૨ મી દીનેમખર ૧૮૮૪)

રાસ્તગોષ્ટતાર—આ હું નરપોથી મી. બરજેજી શેરાબજી ચી કન છાપનારે રચી છે અને તે ધંધાધારના ભોમીઆ દાખલ ઉપયોગી દરાવવા માગીછે, તેવી તે ખરેખર થઈ પડે એમછે. એમાં જુદી જુદી ઉપયોગી બનાવટોના ૭૦૦ નુંસખા આપયાછે...આ અંથ રચવામાં તેના ગરીબ કરતાંને બેશક મેહનત પડી હશે...(રાસ્ત ગોષ્ટતાર તા. ૨૬ મી એપ્રિલ ૧૮૮૫)

કચસરે હિન્દ—કીમતમાં સસતી હોવા શાય તે મધે ૭૦૦ નુંસખાનો સંગ્રહ કીવેલો છે. બનાવનારના દીબાચામાં કેહવા મુજબ તેણે આ સંગ્રહો ગુજરાતી માસ્ટ્રીકો તથા બીજી ગુજરાતી ચોપડીઓ અને ઇંગ્રેજી રીસીપ બુકો ઊપરથી પોતે પ્રગટ કરેલી બનાવટ સંગ્રહ નામની ચોપડી ઊપરથી આ હું નર પોથી ઉપજાવી કાઢીછે...તોપણ ૧ એક સસતીને ઉપયોગી ચોપડી છે. (કચસરે હિન્દ તા. ૧૬ મી માગશત ૧૮૮૫)

નુરેએલમ—આવા પુસ્તકની અગટ હમે ના પાડતા નથી...આ હું નરોમાના કેટલાક જાણુવા જાગછે, અને તેમનો આ ચોપડીમાં સંગ્રહ થયેલો ઉપયોગી થઈ પડે એમાં શક નથી.(નુરેએલમ એપ્રિલ ૧૮૮૫)

ગુજરાત નિત્ર—એમાં બધા મળીને ૭૦૦ હું નરોનું બયાન કરવામાં આનું છે...જો કે એ પુસ્તક ખારપેજ ૨૦૦ પુષ્ટ ઉપરનું છે. તોપણ તેની કીમત માત્ર ખારજ આના રાખેલીછે. એમાં કેટલીક હકીકત શારી દાખલ દરીછે(ગુજરાત મીતર તા. ૪ થી જાનેવારી ૧૮૮૫)

ભકચ સમાચાર—મી. બરજેજી શેરાબજી ચીકનછાપગરની હું નરપોથી જે અમને મળીછે તે તપાસી જોતા બહુજ ઉપયોગી માલમ પડે છે. તેની અંદર ૭૦૦ હું નરોનો સંગ્રહ કરીઓ છે અને

તેની ૩ ના કીમત તરફ જોતા તે કાઢી રીતે મોગી કઢવાય નહીં તેના બનાવનારે જે ઉત્તમ કાલજ બતાવી જુદી જુદી જાતના ઉપયોગી હુનરોનો સંગ્રહ તેમાં કર્યો છે તેને માટે તેમને ખરેખર બાંધી ધરે છે. હાવી હુનરપોથી દરેક ઘેરમાં રાખવાની હમે મળુ કરીએછીએ...(ભરત્ય સમાચાર તા. ૧૮ મી દીનેમખર ૧૮૮૫)

સુરત પ્રકાશ—આ પ્રજા ઉપયોગી પુસ્તકની એક નકલ તેના કરતાં મી. બરજોજ શેરખજી હાપગર તરફથી અમને મળી છે. તેમાં ૧૦૦૦ જાતના જુદા જુદા અખતરાઓ જુદા જુદા સંસાર વેહવારી કામો માટે પ્રસીધ કર્યા છે. આ ચોપડી ધણીએક અંગ્રેજી ચોપડી એની મદદ લઈ બનાવી છે તેમાં તેના કરતાં બારે શ્રેય લેવો પડ્યો હશે. ૧૮૦ પાના તથા મજબુત કાગળના પુઠા સહીત ચોપડીની બધામણી તથા તેમાં વીસતારેલી સેકડો બાબતો જોતા તેની કીમત ૩ ના માત્ર નામની છે.(સુરત પ્રકાશ તા. ૮મી દીનેમખર ૧૮૮૮.)

કાઠીઆવાડ તાદમસ—એ ચોપડીમાં જુદી જુદી હજાર હ બાબતો સમાવેલી છે અને જેને હુનર અથવા ગમતને સાફ જાણ દેખાય એવા રસાયનીક અખતરાઓ કરવા હોય તેને બહુ ઉપયોગી છે અમારા વાંચનારમાંથી જેને ધનકુવાયર વીધીન અપોન એવરો થીંગ એ નામની અંગ્રેજી ચોપડી જોઈ હોશે તેને આ ચોપડીનો ખ્યાલ તરતજ આવશે...(કાઠીઆવાડ તાદમસ તા. ૨૩મી દીનેમખર ૧૮૮૮)

ગુજરાત ગેઝટ—આજ સુધી નીકલેલા આવી તરેહના પુસ્તકોમાં આ પુસ્તક ધણુંજ સાફ છે. જુદી જુદી તરેહના તેલ, કુલેજ, અન્નર ઇત્યાદી બનાવવાની ધણી સારી વીગત આપેલી છે. એના ઉપયોગીપણા વિષે વધારે બોલવા કરતાં આ ઉપરથીજ સાબીત થાય કે તેની બીજી આવૃત્તી ધણ છે. પુસ્તકના પ્રમાણમાં તેની કીમત ધણી ઠોડી છે એટલે સાધારણ માણસથી પણ ખરીદ થઈ શકે તેવી છે. આપુસ્તક હરકોઈ માણસે ઘરમાં રાખવા જેવું છે આશા છે કે, ગુજરાત પ્રજા આ પુસ્તકનો સારો આશ્રમ આપશે... ધંધાદારીઓને બોલો એ નામને લાયક તેમાં ધણી સારા ગુણ સમાયલા છે. અતીશ વખાણ કરવાનું કારણ નથી. હુંકમાંજ એટલુંજ કે આ પુસ્તક સાફ છે..... (ગુજરાત ગેઝટ તા. ૨૧ મી ફેબ્રુઆરી ૧૮૮૫)

સત્યવકતા—એમાં વિવિધ જાતની સમજ સકાય તેવી વીગતો આપી છે. આ પુસ્તક વાંચવા લાયક અને ઉપયોગી છે. ૧૮૦ પૃષ્ઠ જેવા મોટા કદના પુસ્તકની કીમત ૩ ૦-૮-૦ રાખવામાં આવી છે તે માત્ર નામની કહીએ તો આજે, આ પુસ્તક ખરીદ કરવા યોગ્ય છે..... (સત્યવકતા તા. ૮ મી ફેબ્રુઆરી ૧૮૮૬)

સમાજ લાભ બીજો.

